

COMIDAS TRADICIONALES DE COREA Y SUS ORÍGENES

EDICIONES EN LENGUAS EXTRANJERAS, RPD DE COREA
110 DE LA ERA JUCHE (2021)

COMIDAS TRADICIONALES DE COREA Y SUS ORÍGENES

EDICIONES EN LENGUAS EXTRANJERAS, RPD DE COREA
110 DE LA ERA JUCHE (2021)

Prefacio

Desde la antigüedad Corea es conocida como un país de la cortesía en el Oriente y su nación considera la moral como la primera obligación del hombre. Pueden saberla a través de la ética dietética y las comidas tradicionales, que muestran las bellas costumbres del pueblo coreano de respetar a los mayores, amar a los niños y promover la armonía con los vecinos.

Es por eso que las comidas coreanas son más deliciosas y aromáticas y hacen sentirle a los que están en la lejana tierra extraña el apego a su tierra natal, padres, esposas, hijos, amigos y vecinos.

El libro presenta las leyendas y otros cuentos folclóricos relativos a las comidas tradicionales y sus origenes.

Índice

Famoso *kuksu* en caldo frío de Pyongyang 4

Secreto de la longevidad 14

Samgyethang 23

Umegi, servido en la mesa del banquete 32

Chamgyejang, eficaz para la prevención de la hemeralopía 39

Khongnamulgaksi 48

Admiración del dietista 55

Yakkwa, comida especial de Coryo 60

Ryongbongthang 65

La pasta *harup* cura la gripe 70

Comestible de perejil 81

Pasta de soya con pimiento de Kaesong 89

Episodio del *sundae* 94

Misionero conmovido por el escabeche de misidáseos 99

Kimchi de cilantro 109

Famoso *kuksu* en caldo frío de Pyongyang

Una de las más comidas especiales de la región de Pyongyang con una historia de cinco mil años es el *kuksu* (fideo) en caldo frío.

Es más agradable al paladar que a la vista por la elasticidad de sus fideos de alforfón, por el agridulce de su caldo y por sus aditamentos apetitosos. Si en el verano bochornoso uno lo toma con el hielo metido, siente enfriado de inmediato el cuerpo bañado de sudor y abrírsele el apetito perdido por el calor. Por eso, los pyongyaneses comen no solo en el verano sino también en el invierno en un cuarto caliente.

De su origen hay muchos episodios.

En el tiempo de Coryo, en la aldea Chansaem de Pyongyang había una taberna. La frecuentaban de día los viajeros que iban al sur del río Taedong y, de noche, los que iban al norte. El tabernero era un cuarentón de alma bonachona, llamado Talse. Aunque era pequeña, la taberna bullía siempre, porque a diferencia de otras servía principalmente platos hechos de masa de alforfón en sopa de pasta de soya.

Talse lo cultivaba con sus propias manos. Las comidas preparadas por él venían tanto al gusto y la suficiencia de los clientes que las apreciaban al unísono como las mejores.

Talse preparaba las comidas con el alforfón por la siguiente razón:

Un año, para comprar cereales fue a la aldea Uiam. Aquí oyó que vivía un anciano más de 100 años. Impulsado por la curiosidad de saber el secreto de la longevidad visitó la casa del viejo olvidándose por completo de su objetivo de compra.

Este lo acogió de buen grado y le escuchó la razón de su visita, antes de invitarlo a sentarse.

-¿Es que te gusta saber el secreto de mi longevidad? ¿Piensas que he tomado algún tónico?

-Cierto. El *insam* silvestre o el cuerno del ciervo.

-Óyeme. Lejos de tomarlos, ni siguiera los he visto con mis ojos. Aunque los hubiera visto, no habría podido comprarlos por falta de dinero. Sólo he tomado las comidas de alforfón, una vez a dos días.

-¿Comidas de alforfón? ¿Dice que éstas le sirvieron de tónicos?

-Acaso. En mi familia ninguno se enferma hasta ahora de estómago. Mi abuelo decía que el alforfón ayudaba a cicatrizar heridas o llagas y a prevenir hasta tales males

como la micción desordenada y la perlesía, frecuentes en la vejez.

-¿Es verdad?

-De todos modos, sí. De lo contrario, ¿cómo podrá vivir tan largo un labrador como yo?

Al escucharlo, Talse se dio cuenta de que el alforfón era un alimento muy salubre y decidió servir a los clientes las comidas de alforfón.

Desde entonces, se empeñó en mejorar su calidad.

Alargó delgadamente la masa de su harina con un rodillo y no con las manos, la picó finamente y la metió en la sopa de pasta de soya hirviendo. Era más sabrosa que antes.

Pero, iniciado el verano, eran pocos los clientes que se comían por completo el plato de alforfón. Pues, en aquella temporada en que, según se decía, hasta los animales se refugiaban bajo la sombría para evitar el calor, era natural que la gente solía perder el apetito y no vaciar la vasija de sopa de pasta de soya.

Talse meditó mucho cómo despertar el apetito. Uno de esos días, cuando amasaba la harina junto con su esposa, se oyó desde afuera la llamada.

Era el artesano de la casa trasera. Llevaba algo cargado a la espalda.

-¿Eres tú? ¿Para qué me buscas? Siéntate aquí.

El anfitrión le indicó la terraza de la casa.

-Hermano. Ayúdame ante todo a bajar la carga.

Se le acercó de prisa y ayudó a bajarla. El visitante se secó el sudor que corría por el cuello y abrió la boca:

-Desde hace mucho pensaba hacer este instrumento, pero lo cumplí hoy.

Talse meneó extrañado la cabeza. No podía acertar qué era eso.

-¿Qué es esto?

-Hermano. Desde hace mucho pensaba recompensar el favor de tu matrimonio. Parece que lo cumplo hoy. Se trata de un instrumento de hacer fideos prensando por entero la masa de harina, en vez de allanarla duramente con el rodillo y picarla con el cuchillo.

-Mi buen vecino, no hablas así. No merezco tanto.

El año anterior, el artesano salió al campo de combate con una nueva arma que había inventado él mismo, pero, herido gravemente tuvo que guardar la cama durante casi un año. Entonces, el matrimonio de Talse, de almas bonachonas, le prestó una ayuda esmerada atendiendo incluso los quehaceres domésticos. Gracias a su atención, el herido se restableció pronto. El instrumento era la recompensa a este favor.

-¿Dices que se prensa de una vez?

-Sí. Vamos a probarlo ahora mismo.

Ellos entraron en la cocina con ese artefacto y lo pusieron sobre el fogón. Tenía un cilindro de grosor de un tronco destinado a meter la masa de harina, cubierto en su interior e inferior de planchas de hierro, con muchos agujeros que apenas permitían pasar una aguja de zapatero en el fondo.

Cuando empezó a hervir el agua, ellos metieron en el cilindro la pasta de alforfón y le pusieron la tapa. Luego oprimieron abajo el manubrio.

De los agujeros salieron lentamente los fideos como hilos de seda. Ellos echaron gritos de alegría. Pero, la esposa de Talse, al ver introducirse los fideos en el agua hirviendo, abrió la boca:

-El fideo es bueno a la vista por ser fino, pero si no lo consume, se disolverá convirtiéndose en una gacha.

En la preparación de las comidas eran más maestras las mujeres que los hombres. Talse miró el cucharón lleno de fideo que mantenía su mujer. Parecía que se disolvía aguado perdiendo el brillo.

Talse y su vecino se quedaron desesperados. Pues, eso significaba que no sería para nada ese artefacto que había hecho con tanto esmero.

Entonces, Talse gritó:

-Mi mujer. No me vengas con tonterías. No se pierde nunca lo que se hace bien. Mi idea es escaldar ligeramente los fideos en el agua hirviendo como se lo hace con los helechos.

Y puso la masa de harina en el cilindro.

Volvió a oprimir el manubrio dando gritos a su esposa:

-¿Qué haces? Llena el dornajo de agua fría para enfriar los fideos escaldados.

Su mujer hizo según se lo había indicado.

Talse, mirando contento los fideos, se dijo:

-Fideos escaldados como los helechos. Mujer, sírvenoslos pronto en sopa de pasta de soya.

Los dos hombres salieron afuera donde soplaba un viento fresco y se sentaron en la terraza. Unos minitos después, la mujer de Talse les trajo los fideos.

-Hermana, parece que el caldo no es la sopa de pasta de soya caliente.

-Hermano. Pensé que sería mejor servirte que en el caldo de *kimchi* que en la sopa de pasta de soya caliente, porque sudas a gotas gordas.

-¿Caldo de *kimchi*? ¡Qué bueno! Vamos a probarlo. -dijo Talse invitando al visitante a sentarse ante la mesita.

Ellos tomaron cucharadas para probar el sabor. Pero, de un tirón, vaciaron las vasijas a porfía, como si no hubieran

comido nada durante algunos días. Quedaron atontados por el sabor que probaban por primera vez en la vida.

¿Existe acaso en el mundo una comida tan suculenta como ésta? A la primera cucharada ellos quedaron sorprendidos. Incitaban el apetito los fideos elásticos y el caldo agridulce. Vaciaron en un momento los platos y se relamieron los labios con la expresión de querer más.

-Hermana, es una comida extraordinaria.

-¿Qué dices?

-No tienes tacto. Mujer. Sírvenos otros más.

Esta vez se sentaron los tres incluyendo a la esposa de Talse y devoraron fideos como locos.

-Mi querida. Dicen que el que más tiene más quiere. Por favor, un plato más.

Sólo se levantaron satisfechos los dos hombres después de vaciar sin vergüenza cuatro platos cada uno, frotando suavemente el vientre.

El artesano jadeó por un rato bien harto y abrió la boca:

-Hermano. De todos modos, a mi juicio hay que poner un nombre a la nueva comida.

-¿Un nombre?

-No hay por qué no tenerlo.

-Tienes razón… Dime tu opinión.

-Bueno. El fideo blanco como hilo de plata y el caldo de *kimchi* son, al fin y al cabo, *kok* (cereal) y *su* (agua). Si se unen estas letras, se forma la palabra *koksu*. ¿Cómo te parece?

-Es una idea maravillosa. Es un nombre agradable. Sólo de oirlo, la gente puede imaginarse de que comida se trata. Se distingue, de veras, un artesano que ha leído muchos libros.

Desde entonces, en la taberna de Talse apareció el *koksu* de alforfón en caldo fresco. Los clientes pidieron una ración más diciendo que probaban por primera vez en su vida una comida tan preciada.

Se difundió por toda Pyongyang el rumor de que este *koksu* refrescaba a la gente bañada por el sudor aun en la temporada canicular en la que hasta el perro se guarecía a la sombra jadeando con la lengua afuera.

Aunque otros taberneros de Pyongyang procuraron imitar el sabor del *koksu* de la taberna de Talse, ninguno logró hacerlo, porque Talse había utilizado el agua del manantial que brotaba delante de su casa durante todo el año.

Con el paso del tiempo el nombre de la comida cambió por la *kuksu* en caldo frío de Pyongyang debido a un cambio fonético, y la aldea Chansaem por el de barrio Raengchon (fuente fría).

A mediados del tiempo de Coryo el rey lo probó y lo apreció



Kuksu **en caldo frío de Pyongyang**



Kuksu **con carne en el platel**

altamente diciendo que su sabor le imbuía la alegría de vivir.

El alforfón contiene elementos medicinales como la rutina que ayudan a prevenir la hipertensión, la arteriosclerosis, la hepatitis y otras enfermedades del órgano digestivo y que son efectivos al restablecimiento de la fatiga y la cura de la estomatitis. Por tanto, el *kuksu* en caldo frío de Pyongyang está ampliamente conocido en el mundo como un manjar nacional de que se enorgullece Corea.

Secreto de la longevidad

A principios de la gobernación del rey Jangsu (394-491) de Coguryo, en la aldea Sogikol de Pyongyang vivía un anciano de 100 años de edad. Por lo general, la gente se imagina a un longevo como un hombre de constitución robusta y fuerte. Sin embargo, el anciano de la aldea Sogikol era de estatura y constitución medianas. Se distinguía sólo por una ceja densa y una cabellera negra. Tenía una cara tan luciente que los desconocidos lo consideraban como un hombre de mediana edad.

Unos diez años atrás, su cabellera, barba y ceja eran blancas. En vísperas de cien años de edad, sus barbas se cambiaron en negras y poco a poco se le desaparecieron los pelos blancos. Viéndolo, las personas de muchos conocimientos se quedaron admiradas diciendo que leyeron solo en el libro las palabras *paekpalhukhwan* (fenómeno de que los pelos blancos se vuelven negros).

Lo más extraño era que hasta su mujer tenía más de 100 años. Al divulgarse esta noticia, su matrimonio llegó a ser objeto de un gran interés de todo el país.

Cualquiera desea gozar de una larga vida. Personas de los más diversos tipos acudieron de todas partes del país a Sogikol para enterarse del secreto de la longevidad.

El anciano les explicaba a los preguntantes, pero cada año eran distinas las respuestas. Lo ridículo era que ni él mismo sabía el secreto.

A principios de un año, la corte real ordenó a un galeno experto ir a Pyongyang a descubrir ese secreto.

La orden se debió a que en la dinastía de Coguryo el rey que vivió largamente era solamente el undécimo, Thaejo. El rey Tongmyong, abandonó el mundo a la edad de 40 años y el Yongnak (Kwanggaetho), padre del Jangsu que expandió dos veces el territorio de Coguryo, a la edad de 38 años.

Llegado a Pyongyang con su esposa, el galeno cortesano compró una casa en la aldea Sogikol bajo el disfraz de un labrador. E invitó aparte al anciano de 100 años a la fiesta ofrecida con motivo de su mudanza.

Al sentarse a la mesa ricamente servida, el invitado quedó asombrado al ver sólo las cucharas para dos hombres.

-Desde la antigüedad llaman semidiós a una persona centenaria aunque sea de un origen ordinario. No piensa mal porque le hemos servido una mesa aparte con el respeto a usted, un genio centenario.

Conmovido por la palabra del galeno, el anciano preguntó:

-¿Cómo le parece que comamos junto con su mujer?

Respondió el anfitrión:

-Mi matrimonio no prefiere compartir la mesa. Es una tradición familiar… Además, tengo 60 años como su hijo. Por eso, le ruego tutee conmigo.

A decir verdad, el médico le sirvió una mesa aparte con un objetivo oculto. Por mucho que pensaba, le pareció que la llave de la longevidad no existía en otro sino en la comida. Un labriego que arrendaba la tierra ajena no podía comprar con dinero medicamentos tan caros como el *insam* silvestre o el cuerno de ciervo.

Por eso, para descubrir el secreto, se llevó a su mujer y preparó la mesa aparte. Observó por un rato qué comida prefería el anciano. Pero, no logró adivinarlo. Sintió vacío.

Unos días después, el anciano centenario invitó al galeno a una cena de respuesta. Al ver a la señora de la casa sentarse a la mesa, se le dilataron los ojos. Al encontrarlo sorprenderse, el viejo abrió la boca con una sonrisa en el rostro:

-Mi matrimonio comparte siempre la mesa. Yo, por muy rica que sea la comida, no la puedo comer con apetito. Aunque sea gacha, solo cuando la como con mi mujer siento su sabor.

Al ver la mesa, el invitado quedó muy sorprendido. Solamente se veían el mijo cocido, la sopa de carne de pollo, una comida hecha de hierbas comestibles secas y un pedazo de pescado asado. Pasaba por su mente la idea de si no sería salubre este pescado. Lo saboreó. Probaba por primera vez en su vida, un pescado tan estimado, elástico, sabroso y algo dulce. Parecía que no tenía ni la escama.

-Abuelo, ¿Cómo se llama este pez?

-No es extraordinario. Abunda dondequiera. Cómalo sin preocupación.

Al oir esta respuesta sin gran importancia, el galeno se alegró por su fuero interno. (Una fortuna inesperada. No es difícil saber de qué se trata este pez.)

-Abuelo, parece que usted tiene afición a la pesca con caña.

El preguntado le contestó con gusto:

-¡Como no! En Pyongyang, hermoso y agradable para vivir, hay el río Phae (río Taedong de hoy). Desde niñez me gusto pescar con caña en el río. ¿No quieres que me acompañe mañana?

-Bien.

Desde el día siguiente, ambos salieron al río con caña. Unos días capturaron gobios. Mientras tanto se hicieron tan íntimos como se tutearon. Un día el anciano le preguntó al médico.

-Oye, cano. (El médico tenía blanca la cabellera.) ¿Frecuenta tía el “juego de la noche”?

-¿Qué? Sólo una vez al mes…

-¡Lamentable! ¿A qué sirve tu parte inferior si es tan impotente.

Sus palabras le arrancaron estrepitosas risas. Pensó para sí mismo que no podría hacerlo un anciano de 100 años aunque tuviera potencia.

-Eres debilucho. Yo no aguanto varios días sin hacerlo.

Pero, le pareció que el anciano mentía.

-Dicen que sólo de palabras se arrancan hasta las estrellas del cielo.

-Estás todavía en pañales. Uno no abandona el gusto de ese “juego” aunque esté muy viejo.

También unos días después, ambos cogieron una cesta de gobios hasta terminar la bajamar.

-Llévate todos los gobios capturados. De regreso debo recoger algo en la laguna.

Llegado a la laguna en pos del anciano, el galeno observó su conducta por curiosidad.

En una solana junto a la laguna, el viejo se dijo: “Tengo que hacer un movimiento antes de echarme al agua. Y amontonó una brazada de hierbas secas, se desvistió y entró en la laguna.

Se veía el rostro del anciano en la laguna donde flotaban todavía los trozos del hielo. Tirando algo que había sacado del agua, gritó:

-Mételo en el saco.

Al tiempo que trató de atrapar un pez salteando, el galeno cayó de nalgas, sobresaltado.

-¡Qué mierda! Es una serpiente.

Dio unos pasos atrás por el miedo y asco. Al verlo gritó el viejo:

-¿Qué te pasa? Es un pez. Mételo pronto.

El galeno se convenció de que lo que salteaba sobre el suelo era un pez de forma de una serpiente. Tenía aletas. Al tocarlo, era resbaladizo y asqueroso como una serpiente.

Cuando metió en el saco todos los pecados extraños, vio que el anciano había salido del agua sin ser visto, y encendía hierbas secas. Parecía que los pescados eran más de 15.

-Abuelo, ¿no es éste el pescado de aquel día?

-Oye. A veces hay un caso en que uno no debe conocer. Ahora vámonos. No me preguntas más.

También al día siguiente, ellos salieron al río para pescar con caña. Cuando se sentaron a almorzar, el galeno miró en el interior de la cesta el pescado asado.

-Hábleme la verdad, por favor, considerándome como su nieto. ¿Qué pescado es el que he comido?

-¡Caramba! Si tú lo sabes no querrás más comerlo. -dijo el anciano con las mejillas enrojecidas.

-Con todo, debo saberlo.

-Bien. Óyeme, lo que digo. Cuando yo era niño sufría de oídos. Tomé medicinas, pero no tenían efectos. Un día,

mi madre me llevó a una aldea allende el río. Allí vivía una anciana curandera. Esta, al observar el interior de mi oreja, quedó asombrada diciendo que yo estaba a punto de hacerme sordo. Me echó en la oreja unas gotas aceitosas y me dio un poco de líquido en un pomo recomendando que lo metiera en la oreja varias veces al día. Para sorpresa, se me curó completamente la enfermedad en menos de diez días. Para recompensar su favor fui a su casa con un traje completo. La anciana me dio unas ligeras palmadas a la espalda considerando laudable mi conducta y me contó el secreto de su receta. Se trataba del aceite de anguila. Lo que has comido es la carne de la anguila desgrasada.

-¿Desde cuándo usted viene comiéndola?

-Desde que atiendo a los pacientes de los oídos. Era lástima dejar que las anguilas desgrasadas se pudrieran. Por eso, les eché sal y vengo comiéndola hasta ahora.

-¿La comen también sus descendientes?

-Son feas a la vista, pero tiene un sabor extraordinario. Por eso la comemos no sólo yo, sino también mi vieja y mis hijos.

El galeno, al conocer el secreto de la longevidad, sintió una alegría tan grande que le daba deseos de bailar. Pensó para sí mismo: puede afirmarse que cada enfermedad es, al fin y al cabo, la supuración del cuerpo humano como otitis. Al igual que esto, si uno come de continuo la anguila asada, sus



Anguila asada



Sopa de anguila

vísceras se harán cada vez más fuertes. Pero, ¿abundará la anguila?

Como si hubiera leído su pensamiento en la cara, el anciano dijo:

-La anguila vive en los ríos de nuestro país. Sobre todo, en el Phae hay mucho.

Y le explicó los métodos de captura y de cocina: de la anguila se sacan los órganos internos y la espina, se corta en pedazos adecuados y se le echan condimentos antes de ser asada.

Una vez enterado de todo esto, pocos días después el galeno partió al palacio real sin ser visto por nadie.

Dos meses después, él visitó de nuevo al anciano, le aclaró su identidad verdadera y le entregó los regalos del rey. Más tarde, la anguila asada fue conocida como una comida especial de Pyongyang. Se dice que el rey de entonces se llamó Jangsu (larga vida) por haber vivido largamente gracias a esa comida.

Ahora está comprobado que la anguila asada contiene buenas sustancias nutritivas, inclusive unos elementos particulares que previenen varias enfermedades como la tuberculosis y el cáncer, por lo cual el mundo la reconoce como una comida salubre.

Samgyethang

Se trata de un alimento especial de la ciudad de Kaesong. Es bueno para la recuperación de la salud, razón por la cual desde la antigüedad se considera como un plato recuperador. *Samgyethang* apareció cuando Kaesong se hizo capital de Coryo (Estado feudal que existió desde el 918 hasta fines del siglo XIV).

A principios del periodo de Coryo, en una aldea al borde del monte Chonma situada a decenas de *ríes* al norte Kaegyong (de Kaesong de entonces), vivía un muchacho llamado Ma Rung.

Fue un día de los principios del verano.

Aunque avanzaba la noche, Ma Rung, sin poder conciliar el sueño, se revolvía de un lado a otro. No lo molestaban los ruidos del viento que soplaban entre los frondosos árboles del monte trasero, ni el chapaleo del arroyo delantero que corría por sobre las rocas redondas.

Se volvió otra vez incómodamente. De repente se le evocaron los hechos ocurridos en el pasado.

El año anterior Ma Rung se casó con una muchacha de la aldea Poksunga (aldea de melocotones).

Días atrás, su padre, que volvió de Kaegyong luego de terminar algunos trabajos, llamó con urgencia a Ma Rung y dijo:

-Esta vez, he visitado la casa de tu esposa. Tu cuñado no estaba bien de salud. Si tiene 18 años, debe de estar pleno de vigor. Pero todo el día gime como un enfermo, sin vigor. ¡Cómo puede desempeñar el papel de un hombre! Tu suegro cayó en la guerra contra los foráneos. Ahora te toca a ti atenderlo. Sin más palabra, vete mañana a su casa para verlo.

En el día de su buda, también Ma Rung se dio cuenta de que su cuñado era muy endeble, pero no se inquietó mucho, porque su novia le dijo que su hermano era un débil de nacimiento para quien no había otros remedios.

Su padre le había recomendado esta tarea sin desanidar a su cuñado.

Al día siguiente, Ma Rung fue a la casa de su esposa con un saco de arroz a cuestas.

Al escuchar la razón de la visita la suegra dijo con lágrimas:

-Todo se debe a los enemigos foráneos. Si no fueran éstos, no habría muerto mi marido, ni hecho delgado mi hijo. La muerte del padre y la pobreza han hecho enflaquecerse a mi hijo. De todos modos, la enfermedad de mi hijo no es tan grave como piensa usted. No se preocupe.

Ma Rung, por no poder encontrar un remedio maravilloso para su cuñado, había regresado después de ayudarlo en algunos quehaceres domésticos.

Al enterarse de que Ma Rung había vuelto sin hacer nada para recuperar la salud del cuñado, el padre lo reprochó con ira:

-De veras, no sirves para nada.

Ma Rung, irritado por la reprensión de su padre, moró con disgusto a su esposa que dormía a su lado despreocupada. Así quedó dormido sólo en la madrugada.

Su novia lo despertó de un sueño profundo ya amanecido el día. Ma Rung refunfuñó con disgusto:

-¿Por qué me despiertas tan tarde?

Sin dar importancia a su enfado, la novia contestó riendo:

-El padre me ordenó que no te despertara diciendo que estás durmiendo profundamente.

Cuando Ma Rung se lavó precipitadamente la cara, su padre le entregó un envoltorio diciendo:

-Lleva esto a la casa de tu esposa. Hoy obtuve unas raíces de *insam*. Si las toma tu cuñado, podrá reponerse. Un hombre debe ser un soldado y cuando estalla la guerra debe participar en el combate. Pero, con un cuerpo tan débil nunca podrá vengar a su padre y su país. Si lo ayudamos desde ahora es del todo posible que recupere la salud y desempeñe el papel de hombre.

Al ver sonriendo al padre, Ma Rung se quedó emocionado.

(¿Por qué yo no he pensado como mi padre? Merezco la reprensión.)

El padre dijo dándole un empuje a la espalda:

-No debes utilizar primero *insam*, sino después de consultar con un médico.

Ma Rung apresuró los pasos, llegó de un tirón a Kaegyong e invitó a un médico célebre de apellido Sol.

Luego de examinar atentamente al cuñado Man Kil, el médico llamó a Ma Rung y dijo:

-¡Afortunado! Tu cuñado está ahora solamente débil de salud, sin coger todavía ninguna enfermedad grave. Si lo tonificas bien podrá recuperar su salud.

Al escucharlo, Ma Rung se sintió aliviado.

-¿Qué le parece utilizarla las raíces de *insam* grande? Me las he llevado aquí.

El médico meneó la cabeza diciendo:

-Aunque se dice que el *insam* es muy eficiente, puede surtir su eficacia sólo cuando se utiliza en un tiempo oportuno.

El médico dijo indicando el monte Ryongsu:

-En la población de al pie de ese monte vive un longevo de noventa años. Él te enseñará la receta secreta de la longevidad si le dices que te he mandado yo. Aplica su receta y luego vuelve a verme.

Ma Rung se despidió del médico y fue a la casa del longevo.

Al entrar en el patio vio a un anciano robusto dando cebos a decenas de gallinas.

Le hizo reverencia y le explicó la causa de la visita. Al escucharlo, el anciano le dijo con amabilidad:

-Si uno se adelgaza pierde el apetito y si pierde el apetito se debilita más para quedarse enfermo al fin. Pero, no hay nada para preocuparse. Si yo vivo largo y fuerte es porque tomo cada verano un estofado hecho con la gallina mediana. Si se echan en él algunas materias medicinales, nunca pierde el apetito aun en la temporada canicular.

Al ver a Ma Rung malhumorado, el anciano continuó:

-No te hará daño la sugerencia de este anciano. Desde la antigüedad los pobres no pudieron conseguir materias medicinales tan caras y preciosas como el *insam* y el cuerno del ciervo. Por eso, usaron las materias ordinarias que podían conseguir con facilidad. Quien desprecia lo ordinario no podrá gozar de una suerte extraordinaria.

A la sugerencia del anciano que parecía leer su alma, Ma Rung se quedó ruborizado y le contestó que la tomaría en consideración.

(Se dice que también una locha se convierte en un dragón si vive mil años. Tanto más valdrá el consejo de un hombre centenario…)

El anciano escogió una gallina mediana negra y añadió:

-La gallina negra hasta las plumas, la cresta y los pies, se llama *Ogolgye*. Es muy eficiente para la recuperación. Si se

cría cien días un pollo nacido en la primavera se hace mediano y entonces viene el calor canicular. A este pollo se llama pollo medicinal. Destrípalo, mete en su interior tres cucharadas de arroz glutinoso, poca cantidad de castaña y azufaifa, tres piezas descascaradas de ajo, cose con hilo el vientre y cuécelo bastante. Si uno come algunos pollos, uno cada tres días, entonces podrá aguantar del calor canicular para no hablar de recuperar su salud. De todos modos, uno debe estar sano en el verano para resistir fácilmente el frío del invierno.

-Pero, ¿no será mejor usar la gallina adulta? -preguntó Ma Rung.

El anciano dijo meneando la cabeza:

-Por eso, digo que el secreto está en lo ordinario. Parece que es mejor utilizar la gallina adulta, pero es una idea errónea. La gallina adulta tiene carne resistente y fibrosa, mientras que el pollo medicinal en pleno crecimiento tiene carne y hueso tiernos como hongos. Si lo usa el enfermo se curará a ojos vistas.

Indicando los pollos a Ma Rung tan alegre, el anciano dijo:

-Tengo muchos pollos como ves y llévalos cuanto quieras.

Haciendo una reverencia profunda Ma Rung pidió primero tres pollos y le preguntó cuál sería el efecto si mezclaba también el *insam*.

-Buena idea. A mi parecer, también sería excelente si se añade el *insam* de Coryo, célebre como una panacea. Tú sabes adivinar dos o tres si te enseño uno.

A Ma Rung, mientras se dirigía con pasos ligeros a la cara de su cuñado, se le ocurrió de repente la idea de si no sería bueno utilizar el *insam* joven como la gallina mediana. Por eso, volvió a la casa del médico.

Al oír la razón de su regreso, el médico dijo:

-Has concebido una idea buena. El *insam* aviene bien con el pollo medicinal. ¿Entonces qué *insam* se debe utilizar? Generalmente, el efecto de las materias medicinales difiere según sus años de edad. Y las mismas materias producen efectos diferentes según la edad y condición física del paciente. Lo mismo ocurre con el *insam*. El *insam* maduro conviene a un adulto, mientras el *insam* pequeño, a los niños, ancianos y canijos.

-Señor doctor, en nuestra aldea se llama *yaksam* (*insam* medicinal) al que lleva seis años de edad.

-Bueno. El pollo medicinal aviene a ese *insam*. Entonces, ¿cuántas raíces utilizaría? Según la superstición convendría utilizar tres raíces. Por añadidura, tomando en consideración la negatividad y positividad, sería más adecuado a tu cuñado la hembra que el macho.

Al escucharlo, Ma Rung vio su bolso. Maravillosamente, todos los pollos eran hembras, con crestas pequeñas.

(¡Qué anciano tan sobrenatural! Pero, ¿cómo conseguir el *yaksam*?) Pensó Ma Rung.

Al leer su pensamiento, el médico le dijo que todos los

boticarios tienen el *yaksam* y que por eso le fuera a cambiarlo por el *insam* grande suyo.

Así, al enterarse del secreto de la recata, Ma Rung preparó un estofado de pollo medicinal y *yaksam* para Man Kil. Este lo comió este estofado llamado *Samgyethang* con un intervalo de tres días. El efecto era visible.

Antes no podía comer más que medio vaso de arroz, pero ahora pedía dos vasos. Cada vez que se recobraba el apetito de su hijo, la suegra se afanó más en servirle comidas ricas.



Samgyethang

Cuando Man Kil, que antes se guarecía a la sombra con el cuerpo huesudo durante la temporada canicular, llegó a ejercitarse en el arte marcial bajo el sol abrasador, la suegra empezó a andar jactándose de su yerno.

Cuando los foráneos invadieron el país, Man Kil, que se hizo ya robusto, se dirigió al campo de combate junto con Ma Rung y estableció méritos combativos.

-¿Cómo puede haber mi hoy, sin tu ayuda, cuñado? Nunca olvidaré tu merced.

A la confesión de Man Kil, Ma Rung contestó:

-No digas que es mi merced, sino la de nuestro país. Si no es nuestro país, ¿dónde habríamos podido conseguir el *insam* y el pollo medicinal? Por eso, con la fuerza unida vamos a defender a costa de la vida a esta tierra.

El día en que Man Kil regresó a su aldea con méritos enorgullecedores, el médico de apellido Sol hizo público el secreto de su receta que lo ayudó a recuperarse.

Al difundirse la noticia sobre el efecto del *Samgyethang* muchas personas acudieron a conseguir el *yaksam* y pollos medicinales.

Hoy el *Samgyethang* goza de una gran popularidad como una comida especial de la región de Kaesong, por ser una panacea maravillosa no sólo para los ancianos, sino también para los canijos.

Umegi, servido en la mesa del banquete

Se llamaba originalmente es *umyegi*. Es un alimento peculiar de la región de Kaesong, que prefieren tanto los niños como los adultos por su gusto elástico, su dulzura, su aroma y sus ingredientes salubres.

Se transmite un cuento referente al mismo, lo cual duplica más su sabor.

Durante el periodo de Coryo, en una aldea llamada Sunghaktong, vivía un anciano de apodo Han Yoldul. Su nombre original era O Nam. Se le pagó ese apodo porque desde que se casó en adolescencia, le nacieron año tras año solo las hijas, hasta tanto que se llamó “ricachón de hijas” y “jefe de faldas”.

Con el deseo de tener hijo, hizo todo lo posible, pero el último parto le trajo dos gemelas. Así, a edad de treinta y tantos años se hizo el padre de doce hijas. De ahí, la gente le puso el apodo de Yoldul (Docena) diciendo que era un talento en hacer hembras.

Cuanto más crecían las hijas, se le incrementaba la preocupación por su casamiento.

Esta preparación le lanzó siempre sombras en la cara. Pero, por ser guapas se casaron las diez, quedando sólo las gemelas. El hombre se sintió muy aliviado.

Sin embargo, de vez en cuando se le oyeron quejas. Lo atormentaba otra preocupación. Aunque sus diez hijas se casaron con los hombres en los lugares cercanos, pero debía conceder las manos de las gemelas a los muchachos en la lejanía. Otro rompecabezas era cómo recibir a los diez yermos que regresarían con brillantes méritos del campo de combate contra los invasores foráneos.

Según el rumor, también el rey iba a salir fuera del palacio para recibir a los soldados que regresaban triunfantes. Si eso era verdad, no había razón alguna para que los padres y hermanos de éstos permanecieran sentados.

Ya toda la aldea bullía para preparar la recepción: mataba puercos, machacaba el *tok* y elaboraba licores. Han Yoldul también pensó mucho, sobre todo, en qué comida extraordinaria preparar.

Se devanó la cabeza hasta el atardecer y, al fin se levantó golpeándose con la mano la rodilla. Entró en la casa y dijo con seriedad a las gemelas.

-Id, a llamar con urgencia a las hermanas. Voy a discutir esta misma noche algo importante.

Esa noche, en la habitación de Han Yoldul se reunieron las doce hijas como las sardinas en una lata. Este las envolvió

con la vista halagadora, pensando que durante la discusión saldría sin falta una buena idea.

-Todas habréis oído el rumor. Hasta el rey mismo iba a salir a recibir a nuestros soldados. ¿Cómo podremos estar de brazos cruzados tanto vosotras que tenéis entre ellos vuestros esposos, como yo? Exponed vuestras ideas sin repaso.

Como si hubiera esperado estas palabras del padre, desde la primogénita expusieron sus ideas. Estas coincidían por lo general en preparar algunas comidas deliciosas. La esposa de Han Yoldul, que contemplaba con satisfacción a sus hijas, dijo:

-Tenéis razón. Pero, ¿qué comidas preparar? Estoy lista a gastar todo el arroz glutinoso que guardo.

Se trataba de arroz glutinoso que había acumulado poco a poco para el casamiento de las gemelas.

-Al hierro caliente, batir de repente. Vamos a emprender la obra mañana mismo, con todas las manos de la familia.

Emocionadas por la iniciativa de los padres, las hijas trajeron el arroz blanco, aceite de sésamo, melaza, gallo reproductor, otras cosas por el estilo.

Desde el día siguiente la casa de Han Yoldul bullía como una casa en boda. Pero ya emprendida la obra, surgieron diversas opiniones en la preparación de comidas. Cada cual insistió en una comida de su preferencia. Por eso, quedaron en acuerdo en seguir la opinión de Kum Dol, la hija sexta que se consideraba tener una visión más amplia.

Esta planteó elaborar el *tok* (una especie de pastel), pero en forma de *yakkwa* (un dulce). Lo acordaron otras.

Originalmente, la *yakkwa* era una comida especial de Kaegyong elaborada con la mezcla de harina, miel, aceite de sésamo y licor, freída después en el aceite de sésamo y recubierta con la miel. Pero, si se come mucho se hastía. Por eso, se usa como una merienda.

Todos trabajaron con entusiasmo pensando que si se aprovechaba la ventaja de *tok* que consistía en que la gente lo comía hasta hartarse, aun manteniendo el sabor peculiar de la *yakkwa*, resultaría una comida deliciosa.

Por eso, unos mezclaban en la misma cantidad la harina de arroz glutinoso y la de arroz blanco, amasaban con la melaza líquida y el licor; otros hervían la melaza con el extracto de jengibre el aceite de sésamo. Luego desmenuzaron la pasta de arroz glutinoso en pedacitos y los amasaban en forma de empanadas, clavaron sobre ellas las azufaifas sin hueso.

Después, saltearon estas empanadas en el aceite de sésamo y las bañaron en la melaza líquida. Han Yoldul probó un pedacito. Era de peculiar sabor: pegajoso, suavemente dulce y aromático, sin producir el sentido grasoso.



Umegi

-Ya basta. Me gusta este nuevo *tok*. Les gustarán también a nuestros yernos y otros que regresan del combate. Vamos a prepararlo mucho *tok* para alegrar a los soldados.

Así la familia de Han Yoldul salió a Yongphayok con esta comida.

Cuando se encontraban los familiares, los esposos y los padres e hijos, sonó la caracola que anunciaba la hora de almuerzo. Todos se sentaron en grupos a lo largo de 4 kilómetros.

La familia de Han Yoldul también ocupó en un herbazal y expuso diversas comidas. Viendo el nuevo *tok* el yermo mayor dijo a la concurrencia:

-Vamos a convidar con este *tok* espléndido al jefe de la tropa que, además a atendernos, condujo el combate a la victoria con su sobresaliente inteligencia.

Conmovido por esta propuesta del yermo, Han Yoldul dijo palmoteando su espalda:

-Tienes razón. Debemos hacerlo así.

-Gracias. Pero, ¿cómo se llama esta nueva comida?

-¡Caramba! Presté atención solo a la elaboración y no a su denominación.

-Ahora mismo le pongamos el nombre. -Dijo el padre del yermo mayor.

-Pero, ¿cómo? -Le preguntó Han Yoldul.

-No hay nada difícil. En el sentido de que es una comida impregnada del esmero de mis nueras que se consagraron para sus esposos, ¿qué le parece poner el nombre *umyogi* (nuestras nueras)?

Parecía un nombre sencillo, pero tenía el sentido. Por eso todos acordaron en ello.

Así fue como la nueva comida *umyogi* subió a la mesa al jefe de la tropa. Este, al saber su historia, ordenó ponerla en el banquete que se celebraría en honor a la victoria.

Unos días después, tuvo lugar un solemne banquete

dentro y fuera del palacio real. En la mesa no faltó el *umyogi*. Comiéndolo, los militares sintieron una vez más los esfuerzos y la ayuda de sus aldeanas. Y el nombre de *umyogi* se difundió ampliamente como una especialidad de Coryo y como una comida peculiar de Kaesong.

Con el transcurso del tiempo, *umyogi* sufrió un cambio fonético por *umegi*. También en la actualidad goza de gran popularidad como una comida nacional impregnada del patriotismo de las mujeres coreanas.

***Chamgyejang*, eficaz para la prevención de la hemeralopía**

Entre las comidas tradicionales de Corea figuran muchos alimentos que, además de tener un buen sabor, promueven la resistencia física de las personas.

Chamgyejang (salsa de cangrejo de agua dulce) es uno de ellos.

El cangrejo vive en arroyo, arrozal, laguna, lago y río. Se puede comerlo asado, cocido a fuego lento o en sopa.

Si remontamos al tiempo en que esta sopa se hizo una comida nacional con su propia peculiaridad, llegaremos a principios del período de Coryo.

En aquel tiempo, en Kaegyong vivía un médico famoso de apellido Song. Cierto año este visitó por algún trabajo a la posición fronteriza Honghwajin, donde conoció que había muchos soldados que padecían de hemeralopía.

Esta enfermedad aparece cuando son débiles el bazo, el riñón y el hígado, es decir, a causa de la desnutrición.

Una vez regresado, a la casa, el médico no pudo comer ni conciliar confortablemente el sueño pensando en los soldados pacientes.

(¿Gracias a quiénes como tres veces al día comidas

calientes con tranquilidad y en una habitación caliente? Es gracias a los soldados que defienden la frontera. Pero, yo, un médico de fama, sin reconocer sus penas, sólo trato a los enfermos, sentado confortable en la casa.

(Para el hombre los pies son iguales a las alas y los ojos, a la vida. Por eso, dicen que si el hombre cuesta mil centavos, los ojos cuestan ochocientos centavos. Todavía no es tarde. Debo hacer todo lo posible para atender la salud de los soldados.) -Pensó él.

Es fácil coger la enfermedad, pero difícil curarla. Para colmo las personas menospreciaban la hemeralopía por no ser una enfermedad mortal. Para su curación se necesitaba alimentar durante unos meses el hígado de los animales como el cerdo y la vaca. Pero esto era una medida inadecuada en las condiciones de la frontera.

Sentado solo en la habitación, Song se devanó los sesos para buscar una receta maestra. En vano recordó todos los libros de medicina que había leído durante 60 años.

-¡Ay, estoy ya viejo!

Sin darse cuenta, lanzó una queja. Durante cinco días hojeó en vano los libros.

-Estoy seguro de que lo he leído. Pero, ¿en qué libro?

Le preguntó su esposa anciana que trabajaba en la cocina:

-¿Todavía no lo has encontrado?

-¡No me intervengas, sin saber nada!

Al notar su disgusto, la anciana se dibujó una sonrisa y entró en otra habitación. Trajo una caja y dijo poniéndola ante su esposo. -No sé si hay en esta caja un secreto que tú buscas.

Al contemplarla un rato bastante su rostro se esclareció. Era la caja preciosa heredada del abuelo.

La abrió con arrebato. Apareció un libro grueso. Empezó a hojearlo. De repente, exclamó un asombro.

-¡Es esto! ¿Por qué no lo he podido recordar?

-Esposo, ¿es cierto el libro?

-Sí, sí.

Luego de reírse, Song contempló cariñosamente a su esposa.

-¿Cómo tú has acertado lo que yo pensaba?

-Uf, ¿no sabes lo famosa que soy?

-Sí, sí, tienes razón. De veras eres tú una figura famosa en nuestra familia.

Se trataba de un libro donde estaban anotadas las recetas secretas indicadas en el libro de medicina de Coguryo titulado. Los ascendientes de Song eran médicos desde el período de Coguryo y tras la caída de esta dinastía siguieron ejecutándose como médicos al pie del monte Songak. Cuando ellos se escaparon a

duras penas de la ciudadela de Pyongyang escribieron en un libro que tenían memorizadas. Sus descendientes añadieron en el libro otras experiencias adquiridas durante el tratamiento. Verdaderamente, era un tesoro de la familia.

En ese libro había la receta para curar la hemeralopía con el cangrejo de agua dulce. Fue una receta tan sencilla que a Song le fue difícil recordarla.

Este cangrejo era precisamente una panacea capaz de prevenir y curar la enfermedad.

Los antecesores coreanos ya conocían desde la antigüedad que el cangrejo que vivía en el río o la laguna era muy eficaz para la recuperación de la salud y la curación de la hemeralopía.

-Esposa, es que el cangrejo me salvó. Ah, sí. Todavía no te he dicho. Cuando yo estaba en la región fronteriza vi a muchos soldados que padecían de la hemeralopía. Pasando muchas penas lejos de su casa para el servicio militar no pudieron alimentarse como era debido. Por eso decidí curarlos.

Se levantó, fue a ver al vecino barquero, aprendió de él el método de cazar cangrejos. Desde el día siguiente se dirigió con su hijo al río Jukbae donde había el puente Hwanggyo al oeste de Kaegyong.

Según el barquero, el cangrejo era un crustáceo que tenía mucho miedo, por eso de día o de noche clara no salían de su nido, sino solamente de la noche oscura; se mudaba una vez al año madurando en el otoño. Oportunamente, era pleno otoño. Esa noche, Song y su hijo capturaron muchos cangrejos con la red.

Desde aquel día Song los coció y secaron al sol. Unos días después el patio de su casa se llenó de cangrejos secados sin un sitio para pisar. En el medio día Song los pulverizó en un montero los desecados. La vieja, dejando de cribar, le preguntó de repente:

-Oye, marido. ¿Sabes en cuánta dosis y cuántos días se necesitan aplicar este polvo?

-Los antecesores escribieron que se debe tomar tres cucharadas llenas en una vez, y tres veces al día.

-¡Cómo! ¿Tres cucharadas? ¿Estás en tu sano juicio? Es demasiada la dosis. Si se trata de una medicina, se repugna aunque sea dulce. ¿Quién querrá tomarla durante meses tanta harina que parece al polvo de piedra?

Al oír la palabra de la esposa, Song se quedó perplejo. Como dijo su esposa, no habrá persona que gustará de tomar tanta harina de cangrejo gruesa aunque fuera una medicina buena.

-¿Entonces, qué puedo hacer?”

-Tu idea es mala desde el comienzo. El cangrejo es un comestible delicioso, por eso conviene a acompañar la comida.

-¿Acompañar la comida? ¿Cómo?”

-¡Cuán delicioso sería si se come salado! Cualquiera lo comería aunque se lo prohíba.

-¿Cangrejo salado? Lo escucho por primera vez. Pero, si salamos los cangrejos se incrementará su cantidad. Entonces, ¿con qué método los llevaremos hasta la frontera?

-Pierde cuidado por pequeñeces. Si saben que el cangrejo es tónico, indudablemente los soldados lo llevarían salados cuando van para cumplir el servicio de guardia. Si eso se hace una costumbre no les importará cuán lejos se halla la frontera.

-Bueno, salemos ahora mismo todos los cangrejos.

Inmediatamente, el matrimonio metió los cangrejos en un cántaro y les echó la sal. Luego de pasar tres días, el médico abrió la tapa del cántaro y se asombró. Le picaba la nariz al olor de putrefacción.

(Se han podrido a pesar de haber echado suficiente sal. Fue mi culpa haber aceptado la idea de mi esposa. No es que las personas no comen salado el cangrejo por no saber su método. La mejor opción es secarlo.)

Así se quejó el médico. Entonces le dijo su hijo:

-Padre, a mi parecer sería bueno llenar el cántaro de agua salado como hacemos con *kimchi* de nabo. El caparazón de cangrejo no es tan blando como el de camarón, ni es tan dura como la concha de marisco. Por eso, parece que se ha podrido por falta de agua.

Song pensó que su hijo tenía razón, porque también el *kimchi*, no sumergido suficientemente en el agua, se pudre cubriéndose de moho blanco.

(Sí, es cierto eso.) Pensó el hombre.

Ese día, los tres metieron otra vez los cangrejos en el cántaro y lo llenaron de agua salada. Cuando lo abrieron tras unos días, se exhalaba un olor agradable como camarón en salmuera. Probó con el índice el sabor del agua.

El sabor era bueno, pero el líquido era insípido, porque la sal se impregnó en el caparazón. Al enterarse de esta, la esposa llevó el cántaro a la cocina, echó su líquido a la olla, encendió el fuego. Y rellenó el cántaro de este líquido hervido.

Al día siguiente, el cangrejo escabechado subió a la mesa. El médico cogió uno y le arrancó el caparazón. En su interior había cena clase de salsa amarilla como la yema de huevo. La picó con los palillos, se la metió en la boca. Tenía un sabor raro. Además, estaba fermentado

tan bien como el camarón escabechado. Se le escapó una exclamación.

-¡Maravilloso! Excitará mucho el apetito. No se comparará con esto ni el marisco escabechado. Les gustará mucho a los soldados.

Luego de la comida la familia de Song metió todos los cangrejos en una tinaja para fermentarlos.

El médico explicó a los visitantes su eficacia medicinal y dijo que quien lo comía podía leer el libro aun bajo la luz de la luna. Sus palabras atrajeron la atención de la gente.

Al propagarse el rumor de que el famoso médico Song de Kaegyong enviaba cangrejos escabechados a la frontera, se divulgó esta costumbre a todos los rincones del país. Siendo ésta una comida barata, sabrosa, apetitosa y salubre, agitó en un santiamén a todo el país.

Lo raro era que cuanto más duraba la fermentación, tanto más se mejoraba su sabor. Es una ley del mundo que cuanto más pasa el tiempo tanto más se mejoran la vistosidad y el sabor de un alimento.

Pasados varios años una familia fermentó el cangrejo en la salsa de soya en vez de en el agua salada. El sabor resultó más delicioso. Esta manera también se propagó por todo el país.

Posteriormente, el nombre de este alimento *chamgyejot* cambió por el de *chamgyejang* en el sentido de que se fermentó en la salsa de soya. De entre las personas que comieron *chamgyejang* no aparecieron los enfermos de hemeralopía. También entre los soldados de la frontera desapareció paulatinamente esta enfermedad.

Khongnamulgaksi

Los brotes de soya son, una materia de alimento común en todos los hogares de Corea. Se crían sin mucho trabajo y se utilizan para alimentos cotidianos. Contienen abundantemente la Vitamina C y estimulan el apetito.

En la antigüedad, durante el período de Coguryo vivía un matrimonio armonioso en la aldea Jolgol al pie del monte Ryongak de Pyongyang.

El marido Ko Jin Gang era un hombre robusto y sincero y su esposa Namuri era una mujer hermosa y humilde. Después del casamiento el matrimonio llevaba una vida feliz.

El nombre Namuri tenía un origen un poco ridículo. Su padre era el único hijo por tres generaciones. Tuvo la primera criatura a los cuarenta años, pero era una hija.

Todos sus familiares, incluido su abuelo, se sintieron desconsolados y al final le pusieron el nombre Namuri (significa reprochable en coreano).

No obstante, a diferencia de su nombre, Namuri era inteligente, por lo que desde la niñez se apoderó del amor de toda la familia.

Su abuelo, el mayor de la aldea, seleccionó como su marido a Ko Jin Gang que ganó dos veces en la competencia de arte marcial que tuvo lugar en el poblado. El matrimonio mejoró constantemente la vida y profundizó el amor.

En una primavera, los foráneos agredieron otra vez la región septentrional. Ko Jin Gang fue al campo de batalla junto con otros jóvenes aldeanos.

Ese día Namuri salió hasta la entrada de la aldea para despedir a los reclutas y pidió cariñosamente a su marido bajo un pino: -¡Cuídate de salud!

Echando la mirada a su esposa, Ko Jing Gang dijo sonriendo.

-No te preocupes por mí. Eres tú quien tenga cuidado. ¿Me entiendes?”

-Pero tú vas al combate.

Así ellos se separaron. Luego Namuri se encargó de todos los quehaceres, incluidas las faenas agrícolas.

Un día, cuando ella segaba la soya en el huerto, echando de menos a su marido que la prefería, vio al hijo vecino Maktong que venía a la carrera jadeando.

(¿Qué le habrá sucedido?) -pensó.

-Tía Namuri, una desgracia. Dicen que los soldados en la fronteriza están cayendo por la enfermedad. También el hermano Ko Jin Gang cayó enfermo.

Namuri estuvo a punto de desmayarse. Regresó a la casa

y se sentó al telar de pedal, pero no podía completar el rollo que tejía.

(No puedo estar con los brazos cruzados cuando nuestros soldados que defienden la patria caen por la enfermedad. Debo recuperarlos sin falta, costara lo que costase.)

Inmediatamente, Namuri apresuró la preparación para visitarlos. Recogió arroz y soya y cosió ropas. También otros aldeanos prepararon víveres, vestidos y medicamentos.

Pocos días después, en representación de la aldea, Namuri y Maktong se marcharon al campo de batalla con los materiales de socorro, impregnados de amor de los aldeanos. Tras unos días llegaron al destino, pero la situación era más deplorable que se imaginaban.

La mayoría de los soldados estaban acostados en las tiendas militares y el resto que a duras penas se mantenía levantado tenía la piel agrietada, los brazos y las piernas contraídos, e incluso no podía comer por la pérdida del apetito.

Voluntariamente, Namuri empezó a preparar comidas para los enfermos y se encargó de su tratamiento. Molió soya, preparó gachas con la mezcla de arroz y elaboró el medicamento para los soldados. Lavó limpiamente los vestidos ensuciados en el arroyo y los reparó. Unos días después, los soldados empezaron a recobrar el color.

Recuperaron el apetito, empezaron a mover los brazos y las piernas y se llenaron de ánimo. Namuri, conforme al gusto de los soldados, preparó la cuajada o sopa de soya.

Así pasaron otros días. Muchos soldados abandonaron la cama, totalmente recuperados. Pero, algunos, sin el apetito, se negaban a sentarse en la mesa. Se quejaban de tener flato y repugnancia. Namuri pensó que esto se debía a la excesiva alimentación de la soya.

Namuri se apesadumbró. ¡Ojalá que tuvieran algunas hortalizas! Pero en la temporada de intenso frío le costaba buscar incluso hierbas comestibles. Reinó la ladera del monte, pero regresó con las manos vacías.

Un día, cuando abría la tapa del recipiente dejado en un rincón de la cocina ella se quedó sorprendida. Había dejado pocas soyas en el agua, pero estaban con yemas abiertas.

(¿Qué lástima? Se pierden las sojas preciosas.)

Por no poder botar las soyas germinadas, las separó de las podridas y las lavó limpiamente, con la intención de mezclarlas con la sopa de soya molida en la mañana siguiente.

Otro día, al despertar por la madrugada, Namuri examinó primero el recipiente, y vio que los brotes habían crecido más que un nudo de dedo y su volumen se habían hinchado tanto como llenar un tazón de arroz.

(¿Cuál sería si preparo una sopa con estos brotes de soya, en vez de hacerla con soya molida? Al fin y al cabo, se trata de una planta.)

Al pensar así, Namuri lavó limpiamente los brotes de soya, los metió en la olla y preparó la sopa. Era deliciosa y, al masticarlo, le estimulaba más el apetito.

Un soldado llamado Jang Soe vació por primera vez un tazón de arroz y pidió otro más, diciendo:

-Tía, dame un tazón más. Tiene un sabor extraordinario, más exquisito que la sopa de soya molida. Ahora no me duele el estómago. Usted tiene un arte de cocina espléndido. Es un misterio que con la misma soya se hace una comida tan peculiar.

Al oír la apreciación de Jang Soe, Namuri se sintió avergonzada.

Posteriormente, a Namuri se le ocurrió una idea buena: Si se suministra a los soldados la comida hecha con soyas germinadas, se consumiría menos cantidad de soyas, aun fomentando la digestión y el apetito.

Así, empezó a criar los brotes de soya. Fabricó una gran caja de madera, echó la arena y sobre ellos las soyas germinadas. Tapó la caja con la tela, y las remojó varias veces al día. Empezaron a crecer los brotes a ojos vistas.

Le sacó los brotes para aliñarlos o freírlos. A veces, luego de enfriar los escaldados, los condimentó con sal, cebolla y ajo y los metió en un jarro para hacer el *kimchi* agridulce y de olor agradable.

Después de comer este alimento, desaparecieron los soldados que perdían el apetito y los que padecían de la enfermedad de la piel.

Ellos llamaron a este alimento sopa *khongnamuri*, vianda *khongnamuri* o *kimchi khongnamuri* y llamaron a Namuri tía *khongnamuri*. Y desde entonces se llamaron namul también las hierbas blandas que se recogían en los montes.



Kimchi khongnamuri

Así recuperados, los soldados participaron en los ejercicios de combate, y el Estado dio la orden de ataque conforme a su ímpetu.

Ellos avanzaron con dinamismo y al fin rechazaron a los invasores de la tierra de Coguryo.

El Estado condecoró a los soldados que establecieron méritos y laureó también a Namuri con el levantamiento del *Jongmun* (puerta roja que se levanta en la delantera de la casa de un hombre fiel al país, un hijo leal a sus padres o una mujer patriota en honor a su mérito.)

Así, desde la antigüedad los brotes de soya se utilizaron ampliamente en el arte culinario de nuestro pueblo por contener abundante cantidad de Vitamina C muy eficaz para la recuperación de la salud.

También en la actualidad los brotes de soya gozan de gran popularidad de las personas.

Admiración del dietista

Esto ocurrió en el otoño del año 963, cuando una misión de Coryo, encabezada por el ministro gubernamental Hyong Sun, estaba de visita en Luoyang, capital de la dinastía Houtang (existió de 923 a 936 en la parte septentrional de China, allende el Mar Oeste de Corea) por invitación de su rey.

El viento fresco del otoño refrescaba lentamente el techo de teja de la casa de huéspedes, calentado por el sol de mediodía. In Kil, cocinero de Ryebinsong (oficina gubernamental que se encargaba de la acogida de los mensajeros extranjeros y del ofrecimiento del banquete), que estaba muy ocupado por la preparación del almuerzo para los miembros de la misión, se sentó a la sombra de un árbol al terminarla y vino en compañía de la delegación.

Mientras se refrescaba a la sombra, se le recordó lo sucedido cuando hacía pocos días un ministro de Houtang había visitado la residencia de los coreanos con los cocineros de su palacio real.

Él era un erudito renombrado en el gobierno y un dietista destacado de su país. Nacido en una familia afamada que disfrutaba de opulencia y lujo de generación en generación, creció desde niñez comiendo comidas apreciables servidas por cocineros hábiles, por lo cual tenía un apetito caprichoso.

De ahí que sus cocineros vivían siempre cohibidos.

Dice un refrán: quien tiene sed cava el pozo. Así, el ministro chino que comía solo la comida típica llegó a interesarse finalmente por los platos de Coryo. Por eso, fue cada día al alojamiento de su delegación y frecuentó la cocina. Unos días después, dijo de pronto:

-Por fin, dominé completamente el arte culinario de su país: carne asada, *tok* (tortilla de arroz) como *chaltok* (tortilla de arroz glutinoso), sopa de cuajada y pasta de soya y *kimchi* hecho de pepinos. Me parece que en el próximo banquete la parte de Coryo no ofrecerá otra comida especial que yo no conozca. Por eso, no me sentiría apenado aunque yo no asistiera al banquete que ofrezca su parte.

Las caras de los miembros de la delegación de Coryo se ensombrecieron. In Kil se sintió malhumorado al recordar a él y sus cocineros que hasta el día anterior pedían con tanto insistencia que le enseñara el método de cocinar elogiando tanto las comidas de Coryo.

-¿Qué piensas tanto?

Sólo entonces, In Kil que estaba sumergido en reflexiones reconoció al jefe de cocina Pom Rung en pie.

-El ministro de Houtang asegura que no podremos servir otras comidas especiales que él mismo no conozca. Me siento enfadado…

Pom Rung rio a carcajadas viéndolo compungido y le habló en serio:

-Bueno. Según dice el refrán: la devoción hace preparar la mesa de manjares. Tenemos que preocuparnos por ello.

De hecho, también él mismo tenía preocupación por el próximo banquete. La misión que tenía la delegación no residía sólo en comerciar sobre la base del principio de mutuo beneficio, sino en cooperar ambas naciones en el caso de que una de ellas fuera invadida por un país. Por eso, también los cocineros de Coryo habían aceptado de buen grado la petición de los chinos de aprender la cocina suya. Por consiguiente, Pom Rung deseaba ofrecer pomposamente el próximo banquete.

-¿Cuántas comidas especiales de Coryo conocerá el ministro de Houtang? Vamos a cubrir la mesa de todos los manjares exquisitos del mar y la montaña e invitarlo a ese ministro. Tú eres maestro de pastelería. Sólo con tu arte de hacer el *tok* lo sorprenderás con facilidad.

In Kil quedó boquiabierto al escucharlo. Tenía gran habilidad en hacerlo. Su talento estaba en preparar el relleno con diversas sustancias como miel, yot (melcocha de cereales), sésamo y soya tostados y caqui seco armonizando tres sabores: dulzura suave, agradabilidad y delicia. In Kil corrió a la cocina encogiéndose de hombros, decidido a hacer de un aliento una nueva comida especial.

Pero, dos días después, se quedó desesperado sin saber el porqué. Le parecía como si fuera cubierto de nubarrones el sol. Estaba decidido a hacer una nueva comida, pero no le ocurría su forma.

Mientras se angustiaba mucho, acudió a su memoria una anécdota antigua de Houtang.

Qin Shi Huangdi, fundador del Imperio de Tsin de China, era un hombre incrédulo. Según decían, si se le clavaba en la garganta una espina de pescado decapitó a los cocineros diciendo que trataron de matarlo.

Un día, un cocinero que elaboraba pescado con cuchillo lo picó, perturbado de miedo. Sólo el picadillo se amontonaba sobre el tajo. Al aproximarse la hora de comer, lo amasó de prisa en forma redonda y lo frió. Qin Shi Huangdi degustó esa comida y le hizo elogios.

Mientras recordaba esta anécdota In Kil pensó por su fuero interno: Una comida peculiar debe prepararse a partir de un alma honesta. Jamás puede serla una comida hecha de esa manera. A toda costa yo haré un plato especial que refleje el alma bondadosa de nuestros compatriotas.

Entonces, había algo que atraía el interés de In Kil. Era el bollo de masa de tamaño de huevo de pájaro que se metía a la sopa de *tok*. Se le ocurrió una buena idea. Se la reveló a Pom Rung:

-Sería mejor hacer la tortilla en forma de un huevo de pájaro y untarla con miel. Una nueva forma es indudablemente una creación. Si se la recubre con la harina de soya y piñón tostados, y sésamo, su sabor será aromático, dulce, oloroso y delicioso.

-Bien. Pero, a mí juicio, la tortilla de arroz glutinoso hecha en forma de un huevo de pájaro podría ser demasiadamente pegajosa. Sería mejor amasar la pasta con la misma cantidad de la harina de arroz no glutinoso y de arroz glutinoso.

Al probar esta tortilla los cocineros soltaron admiraciones al unísono.

El inventor le pidió a Pom Rung ponerle un nombre.

-Esta tortilla con miel se ve como una joya redonda. Por eso, sería bueno llamarla *kyongdan* en el sentido de joya redonda.

Todos los reunidos aprobaron su opinión.

Al día siguiente, los ministros de Houtang invitados al banquete ofrecido por la delegación de Coryo quedaron boquiabiertos al ver comidas aromáticas de diversas formas y colores hechos de materiales conseguidos en el cielo, la tierra y el mar.

Hyong Sun, jefe de la delegación de Coryo, invitó a tomar el *kyongdan* al ministro de Houtang, diciendo:

-Esta es una comida nueva, llamada *kyongdan*, hecha por mi cocinero principiante. Prueba.

Al saborearla se dio cuenta de su imbecilidad de haberse considerado como un buen conocedor de los coreanos. Miró los platos extraordinarios elogiando altamente por sus adentros.

(¡Qué sorpresa! Verdaderamente Coryo es una potencia en que hasta un cocinero humilde que solamente sirve comidas a los oficiales hace incansables esfuerzos para engrandecer su país.

Por tanto, *kyongdan* hecho por In Kil hizo aporte a hacer gala del honor de Coryo y fue conocido como comida especial de Kaegyong.

Yakkwa, comida especial de Coryo

Esto sucedió cuando hacía un año desde que Coryo había unificado los tres Reinos posteriores y diez años desde que Tae Kwang Hyon, príncipe heredero de Palhae, se había pasado a Coryo al frente de sus habitantes derrotados.

Un alarmante motivo de angustia le atormentaba al cocinero del palacio real Ki Tal, de 60 años. Anteriormente sirvió de cocinero del palacio real de Palhae.

Según decían, uno de sus ascendentes lejanos había sido soldado cocinero al servicio del general de Coguryo Tae Jo Yong que había levantado el reino de Palhae. Una vez sucedió que se habían agotado los víveres en su unidad que estaba en un combate muy duro contra los agresores con el propósito de rescatar el antiguo territorio de Coguryo ocupado por ellos.

Entonces, ese cocinero tostó judías rojas cocidas, las redujo a polvo y le aplicó la melaza para amasar, cortó la pasta en forma de la cuajada de soya y la sirvió al general. Al saborearla, éste propuso ponerle un nombre Phatdasik diciendo que podrían comerla en cualquier momento como el té.

Posteriormente, después de fundado el reino de Palhae, también al ascendiente de Ki Tal le asignaron un rango jerárquico superior por el mérito de aquel día, pero esto lo rehusó y sirvió de cocinero del rey. Desde entonces, los antepasados de Ki Tal trabajaron generación tras generación de cocineros que se dedicaban a la elaboración de galletas con dibujos en el palacio real.

También Ki Tal que se pasó a Coryo siguiendo a Tae Kwang Hyon se encargó en el palacio real de ese cargo especializado en *tasik*.

Sin embargo, desde hacía unos días el rey no pedía más la galleta gustosa sin revelar el porqué. Una causa principal podría ser el hecho de que el rey habría perdido el apetito, pero lo cierto era que ya no le gustaba esa comida.

Al cabo de casi un mes, Ki Tal volvió a casa, pero permanecía sumergido en reflexiones, sentado como un Buda de piedra, sin conciliar el sueño.

-Esposo ¿no duermes todavía?

Ki Tal se acostó sin otro remedio, pero no quedó dormido hasta la madrugada, volteándose de un lado a otro.

A la mañana siguiente, despertó cuando el sol había subido a medio cielo. Se apresuró a ir al palacio. Entonces, su mujer dijo que el larguirucho oficial del palacio le había dicho que descansara unos diez días. Y le rogó que sin ir al palacio se fuera a ver al médico.

Cuando regresaba de la casa del médico, el matrimonio pasó por el mercado. Miró diversos productos como un rústico aturdido en la oficina gubernamental, y vio un lugar donde se vendían las comidas.

Ki Tal, que era un cocinero, se le acercó espontáneamente. No se veía ningún plato que le gustaba.

Regresó a casa desanimado y se acostó en la habitación. Entonces, su mujer entró con una vasija y lo despertó:

-Mira. Levántate.

-¡Déjame en paz!

-Prueba esta comida.

Levantado de repente, miró el plato. Era una tortilla amarillenta de harina de trigo y no de sorgo.

-¡Bah! No es una comida especial.

-Degústala una vez.

La esposa bañó la tortilla en la melaza con los palillos.

-Entonces, ¿la pruebo?

Al mascar un trozo, asintió con la cabeza. Era muy apetitoso, dulce y tierno.

-¿De dónde la trajiste?

-La compré en el mercado.

Con la mano levantada, le interrumpió de repente la explicación. Se le pareció aclararse algo difuso. Se parecía a la galleta frita con aceite de sésamo o a la tortilla de harina de trigo con miel.

-¡Ah! Es posible.

Se dio una palmada a la rodilla y acudió al palacio real sin mirar atrás a la llamada de su esposa. En la cocina empezó a cocinar un alimento con la harina de trigo que se había imaginado.

Amasó la harina con licor, aceite de sésamo y jugo de jengibre y fermentó un rato la pasta. Repitió amasarla hasta hacerse pegajosa y la moldeó. Puso las pequeñas masas moldeadas en el sartén con aceite de sésamo hirviendo. Además, las pinchó con un palillo agudo de bambú para impregnarse de aceite hasta el interior.

Luego sacó del sartén con palillos las “tortillas” amarillentas bien freídas y las metió en la miel. Unos minutos después, las puso una tras otra en la fuente y les echó ligeramente la harina de piñón.

Degustó una de ellas. Era incomparable con la galleta ni con la tortilla de harina de trigo. Sintió un sabor singular, agradable, dulce y apetitoso. Pasaba con facilidad por la garganta.

Verdaderamente, era un nuevo alimento de harina, digno de orgullo ante el mundo.

Pensó: ¡Qué lástima que esta comida no tenga su nombre!

Cada nombre tiene que representar la esencia de una cosa. Por tanto, ideó fácilmente el nombre de la nueva comida. Pensó ponerle el nombre *yakkwa* (dulce medicinal) por ser un alimento de especial eficacia contra todas las enfermedades y adecuado tanto para la comida como para la merienda.

Yakkwa inventado por Ki Tal ganó popularidad en el palacio real. Y fue ampliamente conocido como un alimento especial de Coryo.

Más tarde, quienes no podían obtener la miel por falta de dinero, hicieron la *yakkwa* con melaza. Aparecieron así dos especies bañadas una en la miel y otra en la melaza. Además, se transmitió como un alimento tradicional que los coreanos prefieren en los días de fiesta.



Yakkwa

Ryongbongthang

A principios del período de Coryo, en una aldea, llamada Jaraul, situada al pie del monte Pongmyong elevado frente al Song-ak hacia la dirección oeste, vivía un muchacho, llamado Soe Ung, con su padre viudo.

Él y su esposa atendían al anciano padre con toda abnegación. Sin embargo, según decía un refrán: si el hombre envejece, pierde primero el apetito, su padre estaba ayuno.

Cuando miraba a su padre que no vaciaba ni una vasija de arroz, se le humedecían los ojos por el recuerdo de su infancia.

Soe Ung creció sin conocer su madre. En aquel entonces, el padre lo llevaba de casa en cosa, envuelto en una frazada para amamantarlo. Se dibujaba vívidamente en su memoria la figura de su padre que le daba de comer siempre el arroz cocido con mijo en vez de que él mismo se alimentaba de la gacha de hierbas comestibles. Para colmo, cada vez que pensaba que su padre que se había lesionado de modo incurable en toda la vida, se quedaba muy triste.

Cinco años atrás, en el verano Soe Ung y su padre fueron movilizados para el trabajo de construir la muralla. El hijo, extenuado por un trabajo duro de más de quince días se

quedó dormido por un rato en un hoyo. Entonces, el padre, que andaba aquí y allí en su busca, lo encontró en el momento en que se derrumbaba la pared de barro. Lo empujó cubriéndose él mismo de la tierra. Así, el padre se quedó cojo.

Cada vez que veía a su padre andar apoyado en un bastón, Soe Ung derramaba lágrimas por sus adentros sintiéndose culpable. Por eso, se había empeñado tanto por cumplir su deber como el hijo, pero ahora el padre no podía vaciar un tazón de arroz, por la inapetencia de la vejez.

Le pareció justo lo que dicen los ancianos: Una vez llegado al uso de la razón se decidió uno a atender bien a sus padres, ya éstos se habían ido de este mundo.

En la noche de aquel día, Soe Ung se acostó, cuando su esposa le dijo en voz baja.

-Quedan pocos meses, hasta el cumpleaños del padre. Me preocupo por la comida. Deseo prepararla mejor que el año pasado.

Conmovido por su alma buena, Soe Ung tomó sus manos.

-Gracias. Por tu devoción al padre... ¿Pero debemos servirle comidas apetitosas no sólo en el día de cumpleaños, sino también en otros ordinarios?

La esposa, después de reflexionar por un rato, rompió el silencio:

-A mi juicio, sería mejor servirle la sopa de carne de tortuga de agua dulce. Dicen que su sangre, caparazón y carne se usan como tonificantes, además de tener un sabor particular. Cuando lavaba ropas sucias en la ribera del arroyo frente a la casa, vi muchas tortugas grandes.

Soe Ung negó con la cabeza sus palabras.

-¿No sabes qué aldea es la nuestra? Desde la antigüedad aquí se prohíbe capturar tortugas. Sin éstas, ¿para qué sirve su nombre Jaraul (aldea tortuga)?

-¡Ay! Aparte del hombre, ningún tesoro es útil. Si se prohíbe la captura, pienso que eso no es una ley absoluta, sino una exigencia para multiplicar las tortugas. Se dice que la sopa de su carne es eficaz para ancianos débiles. No sería una acción injusta sacar del arroyo algunas.

Soe Ung asintió con la cabeza a sus palabras razonables y pensó por sí mismo: Tiene razón. Si una cosa se necesita para el hombre, es justo usarla.

Al día siguiente, Soe Ung, levantado muy de madrugada salió al arroyo y cogió una tortuga grande. El padre, al sentarse a la mesa de desayuno, llamó a su hijo y nuera.

-Yo sé vuestra devoción. Pero tenéis que pensar: En la aldea hay varios ancianos como yo. Si soy el primero en capturar la tortuga para comer violando la costumbre de la aldea, ¿cómo pensarán ellos? Acepto esta comida como expresión de vuestra devoción, pero os aconsejo que en el



Ryongbongthang

futuro no lo hagáis. A mi juicio, si lo sentís necesario sería mejor intercambiar opiniones con los aldeanos.

A Soe Ung le invadió más el respeto a su padre. En la noche de aquel día, su matrimonio se prometió preparar mejor en el futuro la comida tanto en los días ordinarios como en su cumpleaños. A partir del día siguiente, Soe Ung vendió leñas para celebrar el día de su cumpleaños. Por fin, llegó el día tan ansiado. En las primeras horas de la madrugada, Soe Ung compró con el dinero ganado unas carpas y le dio a su esposa.

Entonces, ésta le dijo de repente:

-Mira. Sería mejor preparar para el padre una comida especial con estas carpas. A noche ideé preparar la sopa de carpa y pollo que representan el verdadero sabor del río y el monte. ¿Cómo te parece?

-Es una idea maravillosa. Ni los ricos reconocidos conocerán tal comida. ¡Qué alegre se sentiría el padre si la tomara! La gallina puede compararse con el ave fénix y la carpa, con el dragón… Sí, es ése, el *ryongbongthang* (estofado de dragón y ave fénix). Verdaderamente, será una comida especial del que puede enorgullecerse ante el mundo.

Por la mañana, la casa de Soe Ung estaba animada por el festín de cumpleaños. Sentados alrededor de la mesa con manjares abundantes, incluido el *ryongbongthang*, los ancianos invitados quedaron asombrados diciendo al unísono:

-Por primera vez saboreamos este tipo de sopa.

Al oír la historia de esa sopa agradable tanto en la vista como al paladar, los ancianos no escatimaron elogios al matrimonio de Soe Ung.

Más tarde, el *ryongbongthang* reconocido como un comestible salubre fue servido hasta en la mesa para el rey.

La pasta *harup* cura la gripe

Caía la nieve cubriendo completamente el cielo y, para colmo, soplaba un viento fuerte.

Las personas caminaban a duras penas por un interminable camino cubierto de nieve que no permitía distinguir ni un paso adelante. Era una procesión del rey.

En diciembre de 1011, Hyon Jong, el octavo rey de Coryo, y su séquito partieron de Kaegyong, con destino a un lugar de refugio del sur.

Ri Uk, médico cortesano, miraba muy preocupado el palanquín del rey. Este tosía con mayor frecuencia canto más pasaba la hora. Inquieto por esto, el médico acudió a Jong Sin Gak, responsable de la escolta de la familia real y su procesión.

-Debemos hacer un alto en cualquier aldea para calentar el cuerpo del emperador. Desde tres días antes de la partida viene tosiendo por la gripe. Para colmo, se empeora cada día más la enfermedad por la ventisca. No debemos demorar la cura.

-Tiene razón. Si avanzamos como ahora caerán hasta los caballos.

Jong Sin Gak asintió en el acto. La procesión llegó a una aldea cercana, llamada Pammol, en pos del guía. Los acompañantes se alojaron por separado en las casas. El rey se hospedó en un cuarto calentado. Aunque lo cuidaron mucho no le cedía la fiebre. Era problema que el rey pasaba la noche, casi sentado, tosiendo. Pero, la mayor preocupación era que no tomaba la comida.

(Dicen que el arroz cocido es el mejor remedio para la cura de todas las enfermedades. Si el rey tomara sólo una poca ración de arroz no se empeorará su enfermedad.)

Pensando así, Ri Uk se sintió muy inquieto. La famosa medicina *ansinwon* y otras eficaces, y las comidas especiales no dieron efectos en la cura del enfermo. El rey probaba la comida sólo de olor. También los subalternos estaban atribulados.

Tres días después, el jefe de la cocina vino a ver de prisa a Ri Uk.

-Doctor. Se agotó hasta la pasta de soya. Le informo esto porque usted debe saberlo…

-¿Qué? ¿Qué dices?

Ri Uk tenía un motivo para sorprenderse así. El rey Hyon Jong prefería la pasta de soya casera. Sin ésta, no tomaba ni una comida. Era una cosa seria.

-Pero, ¿habrá reserva para el rey?

A su pregunta tranquila el jefe de la cocina contestó con una voz que se apagaba.

-Sólo un tazón.

-¡Qué lástima! ¿Es verdad que eres cocinero del rey? ¿No conoces el gusto del rey? No me preocupaba por una cosa como ésta…

Mirando a Ri Uk que se lamentaba, el jefe de la cocina murmuró con tono débil:

-A pesar de todo, yo debía tener aparte una reserva… Sólo después de oírme la palabra del cocinero que se encarga de la elaboración de la pasta fermentada… me he enterado de que esta se había agotado en todo el poblado.

Era cierto. Más de cien miembros de la familia real estaban convidados distribuidos en todas las familias. Además, habían partido del palacio con poca cantidad de la pasta por la urgencia del refugio. Máximo, en el camino escarpado se rompió el tinajón de pasta.

En cada comida, el rey saboreaba primero la pasta de soya aunque hubiera muchos manjares en la mesa. Si falta ella, ¿qué sería del rey que estaba en ayuno por la alta fiebre?

Al pensar así, Ri Uk se sintió muy angustiado. Se dio cuenta de lo importante que era su responsabilidad de haberse cargado de la pasta de soya que era imprescindible en la vida humana.

(Desde antaño, los coreanos prefieren la pasta y la salsa de soya en la comida. Por eso dicen que un sabor determina el de la comida. Además, el plato sabroso despierta a uno el apetito. Entonces, sin ese comestible…)

Para confirmar la realidad, Ri Uk recorrió las casas de la aldea. En la primera vivía un hombre cuarentón, llamado Kwak In Sop. Al escuchar la razón de la visita éste dijo que hacía dos días que se había acabado que la situación sería igual también en que eran unas cuatro o cinco que permanecían sin refugiarse, porque se habían hospedado en ellas los familiares del rey.

Ri Uk volvió y les explicó los hechos a Jong Sin Gak y varios ministros. Estos, asombrados, no se atrevieron ni a abrir la boca por un rato. Unos minutos después, discutieron el problema de solución.

Todos aprobaron la opinión de Ri Uk de enviar algunas personas para obtener la pasta fermentada. Este volvió a ver a Kwak In Sop.

-Pienso que sería bueno enviar algunos militares a conseguir la pasta fermentada. Escoge un guía de los pobladores.

-Enviar personas en medio de esta nevasca las hará sólo sufrir… A mi parecer, lo mismo pasará también en otras aldeas. Espere con paciencia unos tres días. Quizá le ocurra una buena idea…

-¿Quizá? ¿Cómo puedo creer en esta quizá? ¿Qué se produce si espero sentado?

Se perdieron de la visita las figuras de los militares y el guía que iban contra la nevasca.

Por otra parte, Ri Uk sirvió al rey una comida sazonada con la sal, con las manos sudadas por la angustia.

Como era de suponer, el rey permanecía con los ojos cerrados como si sintiera repugnancia. Como si pensara que debía comer para vivir tragó a desgana unos bocados, pero dejó la cuchara diciendo: ¡Ojalá que haya pasta fermentada!

También los ministros comieron a desgana diciendo:

-Solo después de haber comido unas veces el arroz con la sal, me doy cuenta de que la pasta de soya es más valiosa que el oro.

Aunque pasaron dos días, los que fueron para conseguir la pasta fermentada no volvieron. Quizá estaban recorriendo aquí y allá para conseguirla o habían caído por la tormenta de nieve…

Al día siguiente, por la mañana temprana un hombre llamado Kwak apareció en la casa donde se hospedaba la cocina para la familia real, con una cosa envuelta en un edredón de algodón.

La desenvolvió ante Ri Uk. Era una calderita que expedía vapores. La había traído sopa hirviente.

Despedía un olor muy agradable. Estimulaba el apetito de comer.

Ri Uk le preguntó a Kwak, que ponía la calderita sobre el brasero:

-¿Qué es? ¡Es muy delicioso el olor!

-He preparado de prisa la sopa de cebollera con la pasta *harup* (pasta de preparación rápida). Se dice que esta sopa quita la gripe. Al oír la noticia de que el rey está gravemente enfermo, me atrevo a…

Ri Uk destapó rápidamente la calderita. Emanaba un vapor de olor delicioso y aromático. Probó en seguida el sabor. Entró en el cuarto del rey, junto con la sirvienta. Esta llevaba el recipiente de la sopa. Ri Uk llamó quedamente al rey:

-Su Excelencia.

El rey no abría la boca. Repitió llamarlo con voz poco más alta. También no respondía. Ri Uk se sintió de súbito alarmado. (Dicen que también la gripe quita a uno la vida. Para colmo, estaba en ayuno sin el apetito… Acaso, por la falta del vigor…)

Ri Uk le tiró de la manga, perplejo e inconscientemente.

-Déjame en paz.

Le dijo con la voz que se apagaba.

Solo entonces, Ri Uk exhubó un suspiro de alivio.

-Su Majestad, debe tomar la comida.

-¿Me persuades a comer aunque sabes que no tengo ganas de hacerlo? Te agradezco por la atención. Sin embargo, no

me impongan tomar comidas sin la pasta de soya.

-Alégrese. Inesperadamente, tenemos aquí la pasta de soya…

Ri Uk no pudo concluir las palabras. Pues, el rey se levantó de súbito como un hombre sano, gritando:

-¿Qué dices? ¿Sopa de pasta de soya?... ¿Dónde?

El rey, excitado, se olvidó por completo de que era un soberano y arrancó precipitadamente como un niño el recipiente de la mano de la sirvienta. La Ley de etiqueta del rey prohibía comer comidas con el recipiente en las manos. En todo caso, debía tomarlas solo valiéndose de la cuchara.

A pesar de ello el rey Hyon Jong tomó el recipiente en las manos, y tragó lentamente el caldo después de soplarlo con la boca. Al instante, su cara se tornó resplandeciente. También sus ojos brillaron vivamente. Vació de un tirón el tazón.

Ri Uk soltó admiración. (¡Oh! Su Majestad ya pasó un momento crítico. Me asombra que la sopa de pasta de soya infunde ánimo a una persona. ¿Qué es este pasta?... ¿Es posible que cobre ánimo uno que estaba acostado como un cadáver?... El rostro del rey se enrojece como un joven vigoroso. Corrían gotas de sudor de la frente a la barba. El sudor quita la gripe.)

Luego de tomada la sopa de cebolleta con pasta de soya, el rey, con una risa forzada en el rostro, se acostó cómodamente.

Pronto cayó en un sueño tranquilo. Estaba embriagado por haber tomado el caldo de cebollera en ayunas. No se despertó hasta el mediodía. Se levantó a la hora del almuerzo y pasó la mirada sobre sus subalternos, diciendo con los ojos llenos de sospecha:

-Puedo respirar con facilidad. Tengo cómodo el estómago. ¿Qué sorpresa? Sin duda… es la maravilla de esa sopa.

Al oírlo, todos le hicieron reverencia mostrando la alegría. Hyon Jong le preguntó a Ri Uk con una sonrisa en el rostro.

-Era muy sabrosa la sopa que tomé por la mañana. Me quitó por completo la gripe. Tiene mucha eficacia. Me calmó la tos e hizo desaparecer la fiebre. Me siento aliviado. ¿Cómo obtuvieron esa sopa? ¿Volvieron los militares que fueron a conseguir la pasta?

-Todavía no. La trajo una persona de esta aldea, llamada Kwak In Sop.

-No entiendo. ¿Cómo ha conseguido una pasta eficaz a la cura de la enfermedad.

-Tampoco conozco ese secreto. Solo la he servido a Su Excelencia porque la había traído Kwak.

-Entonces llámalo. Es una persona que me salvó.

Poco después Kwak In Sop apareció ante el rey. Este le expresó su agradecimiento.

-Te agradezco por la sopa que trajiste. Tú me ayudaste a

recobrar el ánimo. No olvidaré tu favor. Has mostrado una gran devoción. Por eso te llamé para saber su motivo. Es obvio que más de cien miembros de mi familia vaciaron los tinajones de pasta de la aldea. ¿Conservaste aparte una porción para un caso necesario?

-Permítame decirle, Su Excelencia. El hecho no sucedió así. Tanto yo como otros no refugiados todavía les ofrecimos a los miembros de su familia la pasta que teníamos.

Empezó a decir luego de vacilar por un rato. Y le contó lo referente a la pasta *harup*:

Los lugareños preparaban aparte una pasta de soya en el caso de que en la temporada de lluvia se infiltrara el agua en el tinajón de la pasta o de que éste se quedaba casualmente roto por los animales. La llamaban pasta *harup* en el sentido de que la soya se fermentaba en un día, con rapidez, efímero. Bastaban tres o cuatro días para elaborarla. Las soyas bien cocidas se extendían sobre las pajas de arroz puestas ante la estufa y se cubrían de un edredón grueso. La fermentación podía acelerarse o tardarse según la temperatura, la humedad y la ventilación. Pero, dos o tres días después, las soyas se enmohecían y se transformaban en una masa cubierta con mucílago. La secaban ante la estufa o en el fogón. Luego, reducían a polvo con el mortero o el molino de piedra y le echaban el agua salada enfriada. Así se preparaba la pasta *harup*.

Kwak le explicó en detalle al rey el método de elaboración, pero éste meneó la cabeza con duda.

-¿Puede tener su propio sabor también la pasta fermentada con rapidez?

-Sí. Según dicen, no se atreve a hacer a la nuera trabajar desde el día siguiente a la boda, pero se consume la pasta de soya desde el primer día en que se fermenta.

El rey expresó su satisfacción con una sonrisa en el rostro.

-Tienes razón.

-Gracias.

El rey le preguntó a Ri Uk.

-No sé cómo expresar mi alegría al recobrar la salud a merced a la sopa *phajang* que refleja el ingenio de un rústico. Hoy oigo por primera vez en mi vida que la sopa *phajang* produce un efecto inmediato en la cura de la gripe. ¿No es esto un misterio? Oye, médico. ¿Aplicas este método a la cura de una enfermedad? ¿O lo has leído en algún libro medicinal?

Ri Uk confesó francamente.

-No conozco tal receta.

El rey Hyon Jong quedó admirado.

-¡Es que sabe un rústico lo que no sabes! ¡Cuán preciosas son tanto la pasta *harup* como la sopa *phajang*, no conocidas en el palacio real! Estoy convencido de que en el campo están

ocultos muchos “tesoros” que no conoce la corte. ¿Cómo les parece? ¿No es un tesoro la persona como Kwak?

-Su Excelencia. Tiene razón. -Los subalternos le contestaron al unísono haciendo repetidas reverencias.

Poco después, Kwak In Sop trajo otro tazón de sopa de pasta. Ri Uk abrió la tapa y la sirvió al rey Hyon Jong. Al saborearla con palillos, quedó admirado con la sonrisa en el rostro.

-¡Magnífico! Me da el sabor de miel. Me parece increíble que tales “tesoros” permanezcan enterrados en el campo. Es un arte excepcional.

Más tarde, fue comunicada una grata noticia de que los militares de Coryo aniquilaron a los agresores extranjeros salvaguardando así la dignidad del país. El rey Hyon Jong regresó a Kaegyong del lugar de refugio. Y por propuesta de Ri Uk le envió regalos a Kwak In Sop. Además, en varias ocasiones recordó la pasta *harup* y a Kwak In Sop diciendo como de costumbre que el pueblo era inteligente.

Desde entonces, en el palacio real se elaboró la pasta *harup* mediante la fermentación de la soya. Hoy ella se llama también pasta *tambuk*. Esta pasta que prefieren los coreanos tiene muchas variedades. Hay ciertas diferencias según el método de elaboración y aditivos.

Comestible de perejil

-Ku Am (apodo de Ho Jun), tu arte médico es tan distinguido que se oyen desde la oficina central de medicinas las voces de nombrarte como galeno del palacio real. Los médicos que se dedican a salvar la vida humana de todas las enfermedades disfrutan debidamente del respeto de la gente. Te enseñé con toda la fuerza porque tu sinceridad para consagrarte toda la vida a la investigación médica se iguala a mi propósito. Apareció un distinguido talento como tú entre mis discípulos, lo cual hace continuar mi propósito. Sin embargo siento pena porque tengo miedo a que se corte mi linaje. Me convenzo de que tú formes indudablemente a mi hijo Pong I como un hombre digno aunque no te lo ruego. Siendo yo un doctor, no he podido curar ni a mi hijo. Me ruborizo porque decidí dejarlo en tu mano. Con todo, estoy desesperado al oír la noticia de que los padres de la muchacha prometida con mi hijo, decidieron romper los esponsales. No puedo cerrar los ojos en los últimos momentos de la vida. ¿Qué culpa ha cometido mi hijo en su vida para padecer una enfermedad tan maligna? ¡Ay! ictericia.

Esto es un lamento que manifestó To Hang, maestro de Ho Jun (renombrado científico que redactó el *Tong-ui Pogam*, un libro enciclopédico de medicina, en el período de la Edad Media), dando el último aliento en las piernas de su discípulo.

To Hang tuvo un hijo a los cuarenta años de edad. Cuando cumplía quince años, su hijo hizo la promesa de matrimonio con Ok Tan, la sobrina de Ho Jun, por intermedio de este mismo. Un año después, desgraciadamente, se enfermó de ictericia.

Cuando se confirmó el diagnóstico, To Hang manifestó abiertamente su preocupación:

-El hígado, una vez dañado, … no se restablece, de no ser que Díos ayude por casualidad.

Lo asintió en el acto Ho Jun, de alto prestigio en la oficina gubernamental de medicinas. La concepción reconocida de aquel tiempo era que con la acupuntura o la porción que se aplicaban generalmente era posible aliviar o paliar el dolor del enfermo, pero no curarlo completamente.

Para colmo de males, el hermano mayor de Ho Jun insistió en romper los esponsales al oír la noticia de que el novio padecía una enfermedad maligna. Pero, Ok Tan se opuso al propósito de su padre y manifestó una posición de no casarse con ningún otro, excepto con Pong I, lo cual provocó la preocupación de los vecinos.

Ho Jun pensó: (Por mi error se malogran los destinos de Pong I y Ok Tan.)

Poco tiempo después, por orden del ministerio de asuntos exteriores y educación Ho Jun tuvo que trasladarse pronto al palacio real, dejando su tierra natal. Antes de la partida, fue a la casa de su hermano mayor y pidió a Ok Tan el perdón a lo cual esta respondió:

-No es culpa suya, tío. Sirvió usted de intermediario para mi feliz porvenir. Ya me tocó una mala estrella. Dicen que cada cual lleva su cruz.

-¿Te has decidido a no casarte con otro?

-Sí.

-¿Por qué?

-Si mis padres me permiten, me casaré ahora mismo con Pong I. Si uno ha dado su palabra, debe cumplirla. No es un comportamiento justo si la traiciona espetándola por lo amarga y devorándola por lo dulce. Dejé una herida mental a mi prometido. ¿Puedo gozar de felicidad si me caso con otro?

Aunque estaba muy ocupado de su trabajo en el palacio, Ho Jun fue a ver a los médicos precursores en tiempos disponibles para aprender la terapéutica de la ictericia. También leyó muchos libros médicos. Sin embargo, ningún galeno famoso, ni ningún libro médico le enseñó un método extraordinario. Se quedó desesperado.

(Desde muy antiguo, la ictericia es reconocida como una enfermedad incurable. Pero, pensaba que en la oficina de medicinas estaría un médico que pudiera curarla… Entonces, ¿es que debe morir quien contrae esa enfermedad? Me parece que en nuestro país hay muchos enfermos de ésta.

No puede afirmarse que un médico que no sabe curarla no está cumpliendo con su deber.)

Un año después, un aldeano visitó a Ho Jun en una ocasión de su visita a Seúl y le transmitió la noticia de que Pong I, para recibir el tratamiento, se había ido a la casa de su tía carnal en Pomgol de Pongsan.

Ho Jun no la creyó, porque se trataba de una enfermedad incurable. Pensó que él se habría ido por pena de ver a su novia Ok Tan.

Sintió el deseo de visitar tanto a su tierra natal como a Pongsan para verse con la muchacha y consolar a su sobrino, pero no tuvo tiempo libre. Así transcurrió otro año. Un día Ho Jun recibió una carta de Pong I.

-Doctor Ku Am, yo estoy ahora de buena salud.

El breve contenido de la carta le dio un gran impulso. Si era verdad que se recobró su salud, ¿qué sería el secreto? Antes de confirmarlo, no podía trabajar más. No podía aguantar el deseo de acudir de inmediato a Pongsan para averiguar la verdad.

Al cabo de repetidos ruegos al jefe de la oficina gubernamental de medicinas, Ho Jun obtuvo por fin el permiso. Unos días después llegó al poblado Pomgol de Pongsan. Al ver a Pong I, se quedó asombrado. Antes era un hombre delgado como un tallo de caña, con el rostro oscuro, los labios de violeta pálida y verdosa, y la andadura sin ánimo

Pero, ahora le parecía un hombre muy robusto como un luchador premiado, tenía un semblante bueno. No lo había creído leyendo la carta, tampoco lo creía aun viéndolo.

Ho Jun le preguntó en voz baja a Pong I durante la cena.

-Parece un sueño verte recobrado. ¿Quién es el médico que te atendió?

Pong I sonrió dulcemente diciendo:

-¿Qué médico? No se ve ni su sombra aquí en los alrededores de 12 kilómetros a la redonda. Aun cuando hubiera existido un médico, mi recuperación no había tenido relación con él.

Ho Jun lo asintió. Era cuando escaseaban los médicos. Por esa razón, si uno caía enfermo solía llamar a la bruja o el adivino.

-Entonces, ¿qué medicamento tomaste?

Debía saber a toda costa ese secreto. Pues, podía ser un descubrimiento muy importante que permitiría salvar a muchos hombres que padecían de males de hígado.

-Confiesa tus medidas implementadas.

Era un tono ansioso y serio.

-No hay nada digno de explicar. …

-¿Qué dices? ¿No eres quien te habías recuperado de la enfermedad?

Era un tono interrogante y lleno de cólera.

-Entiendo su propósito. Pero no sé cómo me había recobrado. Sólo espontáneamente…

-¿Espontáneamente?

Tuvo sed, no sabía si era debido a esta respuesta incierta o a que había bebido unas copas de licor. Tomó una cucharada de sopa que estaba sobre la mesa.

(¿? …)

Se asombró que la sopa sabía poco dulce.

-¿De qué es la sopa?

-Es de perejil.

-¿Qué? ¿En esta temporada?

Ho Jun pensó por sí mismo. (Ahora es cuando echan brotes las hierbas de la primavera temprana, pero el perejil es una planta de finales de la primavera.)

Pong I, al leer su pensamiento, le explicó que preparaban la sopa y el *kimchi* con perejil arrancado con sus raíces cuando se echaban sus primeros brotes.

Ho Jun degustó de nuevo una cucharada de sopa con curiosidad. Era verdad que el perejil era tierno. Se veían también otras comidas, incluyendo el *kimchi* hecho de esta planta.

Ho Jun le preguntó si solía comer tales comidas. Al oír que las consumía durante casi un año, se le ocurrió de súbito una idea. (¿Casi un año? Es posible que el completo recobro de Pong I esté relacionado con el perejil.)

Se quedó muy excitado por este pensamiento.

Por la mañana del día siguiente, a petición de Pong I, Ho Jun fue a la casa de un enfermo para examinarlo. Padecía de gastropatía vieja. Cuando atendía al enfermo, vinieron uno tras otro otros lugareños al escuchar la noticia de que un galeno famoso había venido de la capital. Atendió así a los enfermos hasta la tarde.

-Doctor. Hoy examinó usted a 17 enfermos. Ha hecho mucho trabajo. …Si no me equivoco, no se veía ni un ictericiado entre ellos.

La opinión de Pong I lo hizo estar con los sentidos en alerta. Fue verdad asombrosamente.

(De todos modos, hay algo en ello.) Pensó consigo. Y le preguntó.

-Me dices que tú y tu tía paternal comen todo el año las comidas de perejil. ¿Esta planta abunda aquí?

-Estoy aquí dos años; la población de Pongsan se beneficia mucho de perejil.

-¿Sí?

Otros días más atendió a los enfermos, pero no encontró ningún ictericiado. Meditó mucho. (Es que donde hay perejil no existe el enfermo de ictericia.)

Por fin, Ho Jun sacó la conclusión de que el perejil es especialmente eficaz a la cura de la ictericia y la prevención de la hepatitis. De esto se convenció más mientras atendía más a los enfermos del lugar.

Más tarde, Ho Jun, promovido como médico del rey, le propuso ordenar su amplio uso como comestible y el fomento

de su cultivo en todas partes. En otra parte, redactó un libro de prevención de la ictericia con el objetivo de divulgar a la gente la eficacia medicinal de la comida hecha de perejil.

Como resultado, en Corea se promovió su cultivo y las personas se convencieron de que esa hierva comestible podía prevenir dicha enfermedad. Hoy en día, el alimento de perejil de Sariwon, ciudad levantada en el antiguo territorio de Pongsan, es conocido como un comestible especial de Corea.



Seviche de perejil



Perejil escaldado y enrollado

Pasta de soya con pimiento de Kaesong

Es un episodio ocurrido en la casa de una persona de apellido Kim que estaba situada al pie del monte Songak de Ryusubu de Kaesong. A mediados del tiempo de la Dinastía Feudal de Joson esta región se llamaba Songdo.

Un día del caluroso verano cuando hasta los perros jadeaban con la lengua sacada, a la mujer del nieto de apellido Jang se le ocurrió una preocupación. El abuelo del esposo no tomaba más que la mitad el bol de arroz cocido.

Es natural que un hombre de más de sesenta años de edad, se ve afectado más que otros por el frío y el calor, y pierde el apetito, pero, Jang consideró que la inapetencia del abuelo se debía a la falta de su esfuerzo sincero.

¿Cómo puedo recuperarle el apetito? Sería bueno el *kimchi* fresco envuelto en hojas de acelga. Pero, lastimosamente, no vivimos el invierno. Mientras pensaba así, se le ocurrió la idea de que los coreanos no consideraban comestibles las comidas sin picante.

(Sin pimientos no es imaginable el buen sabor del *kimchi* fresco envuelto en hojas de acelga. ¿Cómo será posible hacer que la pasta de soya contenga el sabor picante y aroma peculiar?)

Jang, pensando que su idea tenía razón, hizo saborear a la suegra la pasta de soya con picante. Ella dijo así: -Es más deliciosa que la pasta sin picante. ¿Por qué yo no habría pensado en ello?

Al día siguiente, por la mañana el abuelo tomó la lechuga con pasta con picante e inclinó la cabeza de un lado para otro.

-¡Qué curioso! ¿Es verdad que has mezclado sólo el picante?

Aquel día él vació el bol de arroz. Desde entonces salió cada día al campo de tiro al arco en el monte Janam.

Ya llegó el otoño con toda clase de cereales y frutas maduros. Cuando retiraba la mesa del abuelo la nuera empezó a sentirse otra vez preocupada. Pues, desde ayer el abuelo había perdido el apetito. No tomaba la pasta con picante.

La abuela le consoló diciendo que el apetito de los ancianos se parecía al de las mujeres embarazadas.

Unos días después, en vísperas del Año Nuevo, mientras salía a preparar la cena, ella vio sobre el entablado un cántaro donde se fermentaba la melaza. Pensó cómo sería si mezclaba la malta de cebada con la melaza.

La malta hacía dulce la melaza, así como el arroz cocido con licor. Expuso su idea a la abuela. Esta le dijo:

-¿Te preocupas por el apetito del abuelo? Quien se preocupa mucho se pone flaco y cae enfermo. No da un resultado bueno la pasta de soya mezclada con la malta de cebada. Una vez lo probé pero fracasé. Por eso, no te preocupes. Ahora nos alimentamos no peor que los ricos aristócratas.

Luego de echar el arroz en la cacerola, se sentó ella ante el fogón. Le parecía que ante sus ojos la malta de cebada se revoloteaba teñida de rojo.

Pensó:

(Dicen que la malta no sirve para la pasta de soya. Entonces, ¿cómo será si la echo a la masa de harina para hacer *tok*? Si a ella echo hasta la sal, dará el sabor salado y picante. Gracias al color rojo será agradable para ver. Y la malta de cebada fermentará el *tok* de arroz glutinoso como convirtiéndolo en algo parecido a la arcilla amasada. Y su sabor dulce aumentará el apetito.)

Aquel día por la noche no podía conciliar el sueño sin antes de realizar lo que pensaba. Se decidió y despertó a su marido.

-Oye, marido. Ayúdame un poco.

-¿En qué?

Cuando ella le explicó su pensamiento, el marido, que se levantó sin saber el motivo, accedió de buen gusto a su

ayuda. Aún era la noche avanzada, la mujer y su marido machacaron el *tok* silenciosamente, salpicaron la pasta con la malta en polvo, sal y picante, y la molearon. Cuanto más majaban, tanto más la pasta se tornaba roja y les causaba el apetito.

-Oye, esta pasta me hace la boca agua. Esto se hará un plato más sabroso en el mundo.

-Si este recupera el apetito del abuelo, no tendré nada que querer más.

-El cielo reconocerá tu corazón.

Susurrando cariñosamente, ellos echaron la pasta roja en un cántaro blanco y cerró la tapa fuertemente para que no entrara el aire.

En la mañana del Año Nuevo, después de saludar a los mayores, toda la familia se sentó a la mesa jubilosamente. Todos los platos, aunque eran modestos, tenían colores bellos y causaban apetito.

Mirando a los platos sobre la mesa el abuelo indicó la comida roja servida en un platillo blanco.

-Oye, niña. ¿Qué es esto?

-¡Bah, vejo! Todavía llamas niña a la nuera mayor que tiene cinco hijos. ¡No digas palabras indiscretas! Es una comida nueva que ella ha hecho.

-Voy a probarla.

Luego saboreó la pasta roja con palillos.

-¡Oh! Tiene un sabor dulce, picante, salado y aromático. ¿La pruebo con la berza? ¡Qué sabroso! No he experimentado un sabor tal. ¿Por qué me miráis sin comer? ¡Anda, pruébala!”

Todos los miembros de la familia dirigieron sus palillos a la comida roja. El abuelo dijo así carcajeando:

“Generalmente, una comida se valora después de unos días, pero esta pasta me gusta a primera vista. ¿Por qué no vamos a hacer saborearla toda la aldea? Vamos a ponerle el nombre. Merece ser pasta de arroz glutinoso con pimiento.

Así la pasta se distribuyó en toda la aldea alegrando más a las casas de la aldea en la mañana del Año Nuevo.

En realidad, la pasta de arroz glutinoso con pimiento es una comida que no causa hastío y, si era con ella era posible comer el arroz cocido en agua fría. Por lo tanto, los coreanos no olvidan lleverla en el caso de su viaje a otros países y la comen con todo gusto pensando en la lealtad filial de la mujer Jang.

Episodio del *sundae*

En una aldea vivía con su madre un muchacho llamado Se Hun. Debido a la pobreza trabajaba de criado en la casa del terrateniente Kwon de la aldea.

Pasados los años, estaba en edad de casarse. Los vecinos decían que no habría un hombre con el deseo de casar a su hija querida con el joven criado firme, buen trabajador. Entonces apareció una familia que tenía hija y lo ambicionaba.

Sin embargo crecía la preocupación de su madre por la boda de su hijo. Porque, su casa era muy pobre. La preocupación no la dejaba conciliar el sueño.

Un día, el terrateniente Kwon llamó a Se Hun y le ordenó que echara afuera un lechón enfermo. Porque no quería que se sacara algún muerto de su casa desde los primeros días del año nuevo.

Pero, Se Hun lo llevó a su casa, por que no podía echarlo afuera aunque estaba a punto de morirse. Su madre, luego de oír el motivo, lo colocó en la parte más próxima a la calefacción y lo cuidó con toda sinceridad.

Le dio de comer ruiponce y regaliz cocidos, y cada mañana y noche el zumo de rábano. Gracias a su atención el lechón dejó de toser y empezó a comer con apetito. Su peso aumentó día tras día. Se Hun y su madre estaban muy contentos.

(¡Crece rápido para la boda de mi hijo! Eres una fortuna para mi familia.)

En el otoño, unos días antes de celebrarse la boda de Se Hun, apareció en su casa el terrateniente Kwon y dijo:

-¿Es verdad que habíais criado tanto mi lechón?

Muy aturdida, la madre de Se Hun se quedó muda por un rato.

-¿Qué dice? Usted había dicho que lo echara afuera. Lo salvamos a duras penas.

-¿Qué? ¿Cuándo te había dicho que lo echaras vivo. No digas palabras absurdas.

Y continuó muy encolerizado:

-Devuélvalo a mi casa hasta la mañana del mañana. Afortunadamente, estaba preocupado por el cerdo para la boda de mi hija.

-Señor, le ruego. Dos días después tenemos que celebrar la boda de mi hijo. Sin este cerdo, la única esperanza de nuestra familia, no podemos celebrarla ni vivir.

La madre le rogó mil veces. Se Hun estaba lleno de ira, apretando sus puños.

Kwon, al ver a Se Hun tan indignado, dijo con un tono

suave, dibujándose una sonrisa astuta:

-Entonces, envíame sólo el cuerpo del cerdo dejando la cabeza y las vísceras para la boda de tu hijo. Pienso que éstas bastan para el precio de haber criado el cerdo. Si hubieran sido otros, se habrían llevado por entero el cerdo. Pero, ¿cómo yo pasaré por alto la boda de Se Hun.

La madre se quedó sin decir nada.

-¡Ay! Voy a echarlo al río.

Luego, se dirigió a la pocilga.

-Oye, hijo, ¿qué quieres? Tal acto no vale nada para nosotros. De todos modos, somos sus criados.

Así fue como ellos se quedaron despojados del cerdo criado con tantos esfuerzos, salvo su cabeza y sus vísceras.

Mirando a su madre que preparaba los intestinos, Se Hun le preguntó:

-¿Qué vas a hacer con ellos?

-Voy a hacer *sundae* (una especie de embutido).

-¿*Sundae*?

La madre le explicó:

-En un tiempo antiguo un cazador cazó un oso, pero no tenía caldera. Podía asar la carne al fuego, pero no podía cocer el arroz. Lavó los intestinos, los llenó de arroz y los asó. Su sabor era particular. Como los intestinos del oso eran más gruesos que los de otros animales, pudo cocer suficientemente el arroz. Desde entonces el cazador hacía *sundae* con los intestinos de los animales que cazaba. Esto es la historia del *sundae*.

Se Hun escuchó con mucho interés el cuento de su madre, dijo, dándose la palmada a la rodilla:

-¡¿Por eso, vas a hacer *sundae*?!”

Y ayudó a su madre en lavar los intestinos y picar la berza. Sacó de la caldera las *sundae* cocidas. Estas llenaron un gran recipiente de madera.

En la mañana del día de la boda los aldeanos acudieron a la casa de Se Hun con aportes para felicitarlo. Al mirar las *sundae* y su sopa todos se sorprendieron con los ojos dilatados.

-Las *sundae* en la mesa de la boda son singlares. Las de forma de rodete parecen tener un sentido profundo. Simbolizan el deseo de que los novios tengan muchos hijos y gocen de una vida feliz.

Dijo así el mayor de los ancianos.

Aquel día la madre envió las *sundae* a la casa de los consuegros y a las de quienes no pudieron participar en la boda. Desde entonces, se hizo una costumbre poner las *sundae* en la mesa de la boda y enviarlas a la casa de los consuegros.

La *sundae*, una de las famosas comidas nacionales, tiene un sabor particular y altos valores nutritivos por rellenarse de la sangre del animal, de las verduras y del arroz.

Misionero conmovido por el escabeche de misidáseos

Esto ocurrió a mediados del tiempo de la Dinastía Feudal de Joson, cuando el ministro Ryu, nombrado *wonjopsa* (cargo provisional en la sociedad feudal destinado a recibir misioneros extranjeros), estaba pensando en la orden especial del rey de recibir al misionero de la dinastía Ming en la ribera del río Amnok.

Rompiendo su pensamiento, llegó la noticia de la llegada de éste. En medio de las banderas rojas y verdes y el sonido de los tambores y clarines, Ryu lo acogió con amabilidad y se puso a guiarlo a Hanyang (Seúl).

En Uiju, Jongju, Anju y otras regiones en que se hospedó durante el viaje se realizaron con éxito todos los servicios al huésped.

-Según oí, Corea es un país de buenas etiquetas. Muchas gracias por la excelente hospitalidad.

Ya llegó la procesión a Pyongyang, cubierto de las flores primaverales. La colina Moran presentó un paisaje excelente de pinos y flores combinados cual una hermosa pintura

en seda. El río Taedong corría bañando el despeñadero Chongryu, con aves volando sobre sus aguas y con los sauces llorones en sus orillas.

-Oí decir justamente que Pyongyang es una ciudad bella. Me parece que estoy en un maravilloso lugar del cielo.

-Su Excelencia puede descansar unos días en Pyongyang, antigua capital de Corea de Tangun y de Coguryo, admirando sus lugares pintorescos. Entonces vamos a almorzar en *kaeksa* (edificio de la oficina pública destinado al alojamiento de los nobles que venían a las localidades durante la época de la Dinastía Feudal de Joson).

Al entrar en ella y sentarse ante la mesa de almuerzo el huésped se asombró.

-Cuando partía de mi patria, tenía preocupación por las comidas, pero estoy satisfecho al ver estos manjares especiales sabrosos.

Él recorrió los lugares pintorescos de Pyongyang siendo convidado con las comidas especiales como el *kuksu* en caldo frío, la sopa deliciosa de múgil, el arroz en sopa caliente, la gacha de pescado, etc. Al fin, quería permanecer más en Pyongyang.

Aunque el *Ryejo* (oficina gubernamental central encargada de la diplomacia en el régimen feudal) informado de esta situación, ha permitido cierta dilación, ya se había sobrepasado este plazo. Entonces, el *Ryejo* apremió con urgencia la llegada a Hanyang (Seúl).

Por esta razón el ministro Ryu fue con el intérprete a la *kaeksa* donde estaba el misionero.

-La corte apremia la llegada. Tiene que partir mañana.

-Ah, ¿tengo que abandonar a Pyongyang verdaderamente? Siento lástima de separarme de Pyongyang hermoso y hospitalario.

-No se lastime tanto. Voy a preparar todas las comidas famosas de Pyongyang en el pabellón Ryonggwang.

Aquella noche, en este pabellón fue preparada la mesa llena de distintas comidas; licor Pyongyang, *kamhongro* (licor), *jahaju* (licor), carne de puerco asada, carasio cocido a vapor, seviche de *Siniperca cequiformis*, ensalada de ruiponce, *Codonopsis lanceolada* asado, ensalada de lenteja verde, *kuksu* en caldo frío de Pyongyang, arroz en sopa caliente, sopa de múgil y *tok* (tortilla de arroz) de distintos tipos.

El ministro Ryu dijo al embajador: -Han preparado con

toda sinceridad las comidas renombradas de Pyongyang. Haga el favor de comerlas con buen apetito.

Entonces el misionero estaba muy encantado. Pero ¿cómo podía saber que el servicio de aquel día trajera un accidente?

Al día siguiente, la procesión del misionero pasó distintas localidades como Junghwa y Hwangju y se acercaba a Haeju. De repente, al caer la tarde él agarró su vientre y se retorcía en un lugar desde donde se veía lejos el monte Suyang. El ministro Ryu detuvo el grupo. El oficial médico vino rápidamente y examinó el cuerpo del misionero. Al fin, diagnosticó la indigestión diciendo que había comido demasiado y tenía formada una masa en el plexo solar que provocaba un dolor grande.

Él lo acostó en el palanquín y aplicó la acupuntura en el vientre, la espalda, las manos y las piernas. Después de un rato el paciente dijo que ya se sentía aliviado bastante e hizo una señal con la mano al ministro Ryu, que estaba observándolo con la preocupación, que partieran pronto.

También cuando se hospedaba en el ayuntamiento de Haeju el misionero dijo que se sentía mal de estómago y tomó pocas cucharadas de comida. Y, al día siguiente, quedó acostado en la cama.

El ministro Ryu tenía miedo. ¡Qué lástima, aunque lo había acogido con toda sinceridad y le había brindado una atención profunda!

Si él hubiera comido adecuadamente no pasaría nada… El ministro Ryu informó detalladamente al *Ryejo* de esta situación. Este consideró esto como un accidente grande y envió los oficiales para aclarar la causa, así como la responsabilidad.

La cara de Ryu se ensombreció. No era problema que se culpara él mismo, pero no quería que se manchara la imagen de la corte.

¿Qué medicina tendría el efecto inmediato para el enfermo? El ministro Ryu estaba pensando así en el traspatio del ayuntamiento. De repente se le dibujó en la memoria la mujer So Hyang.

Se trataba de una cocinera que preparaba extraordinariamente las comidas típicas de la localidad. Por la tarde, él visitó su casa junto con un soldado.

El soldado entró en el patio y llamó al dueño. Se abrió la puerta de la habitación y se oyó la voz de una mujer:

-¿Quién es?

-Soy un viajero. ¿Puede invitarme una copa de agua?

La mujer, al ver al ministro Ryu, lo recibió con mucho gusto:

-¿Usted? ¿Cómo ha venido a mi casa?

-Tengo una cosa para discutir con usted.

Ryu entró en la habitación en pos de la mujer, quien le invitó a sentarse.

Él intercambió saludos con ella y le dijo detalladamente la historia.

Al oírla con cuidado, ella le preguntó:

-¿Qué comió demasiado?

-El día anterior de partir de Pyongyang el misionero comió mucho, pero no tuvo nada durante un par de días. Pero al acercarse a esta localidad siente el dolor del vientre y, al fin, guarda la cama. Aquel día lo vi comer a menudo la carne de puerco, pero no sé correctamente qué comida comió más.

Después de oírlo, ella pensó por un rato y le dijo con una sonrisa en el rostro:

-No se preocupe mucho. Mañana iré con una comida apetitosa que podrá quitarle el dolor. Usted prepare bien el arroz cocido.

Al oír sus palabras, el ministro Ryu se asombró.

-¿Qué comida? ¿Podrá servir de una medicina buena?

-Por supuesto. Voy a dar la alegría a usted…

Ella solo sonreía con las palabras de voz suave. Al día siguiente, en la hora del almuerzo ella vino con una cesta grande. Esta se sentó con esperanza y curiosidad ante la mesa junto con el misionero que se levantó difícilmente.

Sobre la mesa estaban servidos el arroz cocido glutinoso, la sopa de *kim* (*Porphysa*), el *kimchi* de nabo y un tazón de escabeche de misidáseos de color rojizo.

Aunque la mesa era sencilla, las comidas frescas y de olor agradable llenaban la boca de saliva.

El ministro Ryu observó el rostro del huésped. El rostro de éste, ceñudo hasta la mañana, estaba a punto de reírse.

-Desde la antigüedad dicen que las comidas curan la enfermedad. Sírvase usted, por favor, aunque sea forzadamente.

-El olor de las comidas me estimula el apetito, pero no sé si puedo comerlas

Dicho esto, el misionero bebió poco el caldo de *kimchi* y tomó una cuchara de arroz. Luego de tomar un poco de escabeche de misidéseos, lo devoró apresuradamente.

-¿Qué es esto?

-Es el escabeche de misidáseos, una comida especial de Haeju.

-¿Escabeche de misidáseos?

-Desde el tiempo remoto, en la región oeste de nuestro país escabechan los misidáseos, crustáceos diminutos. Después de salarlos con los condimentos como ajo y cebolleta y los ponen a fermentar. Si cocinan con él la calabaza u otras verduras, es extraordinario su sabor.

Al oír estas palabras con gran atención el misionero estaba contento y comió bastantemente.

-Es extraordinario. Aunque me sentía empacho de estómago, ahora estoy aliviado.

Entonces el ministro Ryu le aconsejó que comiera más.

El huésped vació el tazón de arroz y se quedó dormido profundamente. Y con un buen humor se dio un paseo.

En la cena, al ver las comidas iguales a las del almuerzo él dijo: -Este escabeche es misterioso. ¿Cómo podrá eliminarme el empacho de estómago tan rápidamente?

-La gente de esta localidad sabe a través de su experiencia el efecto de este escabeche en la curación de la indigestión de la carne de cerdo. Por eso lo usa en casos necesarios.

-Es correcto.

Pero, sin terminar de comer, el misionero miró afuera por la ventana.

El ministro Ryu le preguntó: ¿Se siente mal?

-No, no… Al comer este escabeche extraordinario asaltó mi memoria la madre que está lejos, en la patria. El escabeche es muy delicioso.

-Ya entiendo. Voy a hacer que se prepare aparte para llevar a su madre. Siga la cena sin preocupación.

-Gracias, muchas gracias.

El misionero expresó reiteradamente su gratitud.

Aquel día, él, recuperado así, comió con apetito las comidas especiales de Haeju como el arroz mezclado con picadillo de carne y especias, la tortilla de arroz glutinoso, el *kim* asado, el escabeche de pescado y arroz, etc.

Luego, el ministro Ryu le regaló un jarro de misidáseos escabechados. Él estaba muy contento y expresó su agradecimiento en coreano.

Antes de partir de Corea dijo al ministro Ryu: No en vano se dice desde la antigüedad que Corea es un país de buenas etiquetas. Los coreanos acogen con mucho gusto a los huéspedes y les sirven con toda sinceridad. Gracias a esta costumbre nacional me quedé muy conmovido en Corea. No

lo olvidaré jamás. En mi país es muy raro ver tal tratamiento. Muchas gracias.

Al despedirse del misionero de la dinastía Ming en la ribera del río Amnok, Ryu sintió el orgullo de haber hecho gala de la dignidad del país y el sentimiento de gratitud hacia la mujer de Haeju que le salvó del apuro.

Más tarde, se dice que la gente de esta localidad lo llama *kamdongjot* (escabeche conmovedor) recordando las palabras del misionero.

En aquel tiempo el escabeche de un jarro que llevó él, disfrutó de gran popularidad en la dinastía Ming. Desde entonces los extranjeros que visitaban a Corea proponían probarlo.

Esta historia está escrita en el libro *Oyuyadam* de Ryu Mong In.

Kimchi **de cilantro**

A mediados de la Dinastía Feudal de Corea, en una aldea de Phyongsan, de la Provincia de Hwanghae vivía un campesino joven llamado Ku Dol. Era un guapo varonil de alta estatura y un buen trabajador de alma bonachona. Por eso, las familias que tenían hija lo ambicionaban. Pero Ku Dol tenía otra cualidad sobresaliente; era sensible a lo nuevo.

Dos años después de su casamiento, él enfrentó el primer gran evento, el de casar a su hermana menor.

Ya que eran huérfanos, esto era para él igual a cumplir la obligación de los padres. Se le recordaron como de ayer todos los sufrimientos que tuvo con su hermana trabajando para ganar la comida y crear la vida económica doméstica.

Por eso Ku Dol se preocupaba tanto por el casamiento de su hermana.

Él acudía en persona a todas las casas que pedía la mano de ella, con el fin de reconocer cómo era la familia y cuáles los rasgos del muchacho. Pero fue difícil encontrar a uno que le gustaba.

Si era aceptable la familia no le gustaba el muchacho, y si era bueno éste no lo era su familia. Algunos le censuraron

que si reprobara tanto a los muchachos su hermana envejecería sin poder casarse. Pero Ku Dol no se intimidó por estas censuras y forjó su intento de casarla sin falta con un hombre varonil. El futuro marido que se imaginaba Ku Dol era un hombre de visión justa.

Ku Dol creía que sólo una persona que tenía una visión justa podía portarse según lo justo o lo injusto y era capaz de llevar una vida sin arrepentimiento. Si Ku Dol era tan discreto como un viejo era porque tuvo que pasar muchas penas desde temprano.

Los bienes heredados de sus padres eran únicamente una choza miserable y unas parcelas diminutas. Solo con el intento de alimentar a su hermana trabajó roturando la tierra hasta gastarse todos los dedos. En ese proceso duro encontró una verdad: si uno tiene una visión justa puede sobrevivir con certeza hasta en una isla solitaria.

Al fin, Ku Dol, que vivía con esta verdad, logró encontrar a un muchacho aceptable.

Fue uno de los primeros días de enero. La vieja vecina le acudió acompañada por un muchacho de Songdo (Kaesong).

A la primera vista, éste era simpático por tener los ojos agradables. Conmovieron a Ku Dol sus palabras de que si apareciera una muchacha dispuesta a ser fiel a los suegros como a sus propios padres, se casaría con ella sin tener en cuenta su rostro y sus bienes.

La única tristeza que tenía Ku Dol era la de que no tenía a quienes podía serles fiel. Si un muchacho se siente satisfecho por una muchacha que era capaz de ser fiel a los suegros dejando atrás el rostro y los bienes, merecía llamarse un hombre de visión justo.

Sólo quien quiere a sus padres es capaz de amar al país. Por esa razón, Ku Dol se decidió a confiar su hermana al muchacho de Songdo y prometió celebrar la boda después de pasado el tiempo de escasez de cereales antes de cosechar la cebada.

Pero el tiempo pasó tan pronto como una flecha y llegó el día prometido.

Cuando el sol subió al zenit, el muchacho de Songdo, montado en un asno, llegó a la aldea junto a la laguna, con el palanquín para su novia.

Después de celebrar la boda en la casa de la novia, Ku Dol se unió a la fila de novios con rumbo a Songdo. Dos días después, la procesión llegó a la casa del novio, donde se celebró pronto la ceremonia de la boda.

En la mesa ofrecida a los novios había muchas comidas raras: *kyongdan* (bolas de harina de arroz amasada y cocida), *umegi*, *sikhye* de Kaesong donde flotaban los granos de

arroz cocido. Entre ellas figuraba una salsa desmenuzada con cilantro.

Ku Dol la probó cuidadosamente con palillos, pero olía desagradable. Al ver que Ku Dol fruncía las cejas, la tía del novio dijo sonriente:

-Las personas de otras regiones hacen muecas primero. Pero se acostumbra pronto a ese sabor. El cilantro es una hortaliza buena. Es efectivo para curar las enfermedades como la indigestión, la intoxicación alimentaria y el sarampión. Desde muy antiguo, los antecesores vienen cultivando el cilantro, que antes se llamaba *hoyu*. Hay una razón de que aquí, en Songdo, se cultiva y come tanto. En el tiempo de Coryo, Songdo fue la capital y aparecieron muchos enfermos de cólico con el incremento de la población. Por eso los médicos inventaron la salsa de cilantro que tenía eficacia en la curación de esta enfermedad. Desde entonces el cilantro se considera indispensable para los hombres de Songdo.

Al oírlo, Ku Dol sintió que el olor desagradable se convertía en aromático. Así comió con apetito y tuvo incluso ganas de llevar a la casa el cilantro para sembrarlo. Se lo confesó a la tía del novio, quien aceptó de buena gana sus palabras. Terminada la boda, Ku Dol emprendió el regreso con la semilla. Llegó a su casa casi corriendo una distancia

de cien *ríes* y sembró la semilla en la parcela junto con la esposa.

Un mes después, hizo elaborar la salsa con brotes que llegaban a un palmo.

Pero lo sorprendente era que su esposa la comía con tanto apetito como los hombres de Songdo. Desde entonces en la mesa de comer de Ku Dol estaba siempre la salsa.

Pasó el verano y llegó el otoño en que soplaba el viento frío. Cuando Ku Dol regresó a casa con las leñas, su esposa arreglaba una cesta de cilantros segados en la parcela.

-¿Cómo podemos comer tantos cilantros?

-Vamos a guardarlos secados como las hierbas comestibles.

-Imposible, ni en Songdo he oído tal consejo.

(Momento, ¿cómo será si elaboramos el *kimchi* con el cilantro? Claro que tampoco he oído tal consejo en Songdo, pero no será imposible preparar el *kimchi* con el cilantro.)

Pensando así, le dijo a su esposa.

-Me parece posible elaborar el *kimchi* con el cilantro como la hacemos con las hierbas comestibles del monte. ¿No es así?

-Ay, ¿por qué no lo habré pensado yo, siendo un ama de casa?

Unos días después, en la mesa de Ku Dol apareció por

primera vez en la vida el *kimchi* de cilantro. Su olor agradable le despertó el apetito.

Saboreó una cucharada y sintió particular sabor, un poco ácido y aromático. El matrimonio comió el arroz con buen apetito en un abrir y cerrar de ojos gracias al *kimchi* de cilantro.

En una noche, cuando hacía dos meses que lo comía, la esposa, que estaba acostada junto al marido, arrastró la mano de éste hacia su vientre. Y le preguntó:

-¿No sientes algo en mi vientre?

-No, no siento nada.

-Eres tontuelo.

-¿Por qué?

-Ay, estoy… embarazada.

-¿Verdad?

Gritando así, tiró la almohada, se levantó y se sonrió. La esposa lo apaciguó diciendo:

-Ay, si gritas así, toda la aldea oirá.

-No importa.

La esposa susurró hundiendo la cara en la rodilla de Ku Dol:

-Muchas gracias, marido.

-¿Por qué?

-Porque estoy embarazada gracias a ti.

-Eso es un resultado natural de nuestra convivencia. ¿No es así?

La esposa meneó la cabeza.

-Ahora no hay por qué te oculto más. En realidad, no podía embarazarme nunca aunque durmiéramos juntos. Cada vez que tenía el síntoma de embarazo abortaba pronto debido a la enfermedad que tenía en el vientre. Por eso, estaba muy inquieta por si acaso tú me expulsara. Pero cuando tú proponía cultivar el cilantro que tenía efecto medicinal me sentí muy alegre.

Ku Dol sólo la miraba atontado por no haber conocido bien a su esposa. ¿Había tenido ella una enfermedad tan seria?

-No sé si el cilantro me sirvió de medicina, desde el principio me abría el apetito. Comiéndolo cada día, noté que el vientre estaba apaciguado y el cuerpo calentado. Después, comí largamente el *kimchi* de cilantro y esta vez sin abortar, noto que el niño se mueve.

Después de escucharla Ku Dol se dio cuenta de que su esposa estaba más engordada que antes.

-Es por eso que te doy gracias.

Ku Dol la abrazó de repente y meneó la cabeza.

-No digas así. Es verdad que no sabía el estado de tu cuerpo. Soy tan tontuelo.”

-No, Si no tuviera un marido de visión tan justa, yo no estaría todavía… Sólo un hombre que tiene el intento de divulgar más lo bueno en su tierra natal como tú es capaz de querer la familia y más adelante dar la ayuda al país.

Esta palabra conmovió mucho a Ku Dol.

-Gracias.

-Marido.

En la primavera del año posterior el matrimonio de Kudol recogió las semillas sanas de cilantro y las repartió a toda la aldea, enseñándole incluso con el método de preparar el *kimchi* con él.

Así toda la aldea pudo comer el *kimchi* de cilantro con buen sabor y la eficacia medicinal y alabó a Ku Dol diciendo que solo éste, sensible a lo nuevo, podía hacerlo.

Por eso en Hanpho surgió la frase: “Solo quien es sensible a lo nuevo, puede hacer mérito”, y la costumbre de hacer y comer el *kimchi* de cilantro fue divulgándose en toda la provincia de Hwanghae.

COMIDAS TRADICIONALES DE COREA Y SUS ORÍGENES

Redacción: Yun Yong Il y Pak Song Il
Traducción: Kim Chol Su
Ediciones en Lenguas Extranjeras
República Popular Democrática de Corea
Noviembre de 110 de la era Juche (2021)

E-mail: flph@star-co.net.kp
http://www.korean-books.com.kp



ORÍGENES







ISBN 978-9946-0-2065-5